

## Tortilla

### Zutaten:

400g Kartoffeln

Zwiebel

Rosmarinzweig

Olivenöl

Salz & Pfeffer

Eier

### Zubereitung:

Kartoffeln und mind. 1 Zwiebel schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

Die Nadeln eines Rosmarinzweiges fein schneiden.

Würziges Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffel- & Zwiebelwürfel darin gar dünsten. Nicht bräunen! Mit Rosmarin, Salz & Pfeffer würzen.

Inzwischen 4 Eier mit etwas Salz & Pfeffer verquirlen.

Die garen Zwiebeln- & Kartoffelwürfel auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und dann mit den Eiern vermengen.

Aus dieser Mischung in der Pfanne in 10 – 12min und einmaligem Wenden Tortilla(s) braten.