

Hack - Kartoffel - Tortilla

Zutaten:

700 g Kartoffeln
500 g Hackfleisch
150 g Champignons
3 Möhren
100 g Oliven
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
8 Eier
½ Bund Salbei
1 EL Tomatenmark
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

- Kartoffeln 20 Minuten in der Schale kochen.
- Abpellen und klein würfeln.
- Pilze in kleine Stücke schneiden.
- Möhren raspeln.
- Oliven vierteln.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Olivenöl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Tomatenmark unterrühren.
- Salzen und Pfeffern.
- Fleisch beiseite stellen.
- Pilze in Olivenöl anbraten.
- Möhren kurz mitdünsten.
- Ebenfalls beiseite stellen.
- Salbei fein hacken.
- Eier verschlagen und würzen.
- Kartoffeln in einer großen beschichteten Pfanne anbraten.
- Pilze, Fleisch, Oliven, Salbei und Möhren untermengen.
- Eiermasse über die Kartoffeln gießen.
- Bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten stocken lassen.