

Mexikanische Tortilla

Zutaten:

500 g Hackfleisch
850 g Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 rote Paprika
1 Dose Kidneybohnen
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
6 Eier
125 ml Milch
Salz, Pfeffer, Paprika, Öl

Zubereitung:

- Kartoffeln klein würfeln.
- Mit Öl etwa 15 Minuten auf kleiner Flamme anbraten.
- Frühlingszwiebeln und Paprika klein schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in einer großen Pfanne in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Frühlingszwiebeln, Paprika und Kartoffeln zugeben.
- Bohnen ebenfalls untermengen.
- Salzen und Pfeffern.
- Alles zusammen etwa 5 Minuten braten.
- Eier und Milch verquirlen.
- Mit den Gewürzen scharf abschmecken.
- Eiermilch gleichmäßig über das Fleischgemüse gießen.
- Zugedeckt etwa 10 - 15 Minuten auf kleiner Flamme stocken lassen.