

Lauch-Tortilla

Zutaten:

Für 3 Portionen

750 g Lauch

1 Bund glatte Petersilie

6 Eier

75 ml fettarme Milch

50 g Grana Padano, gerieben

Salz

Pfeffer

2 El Olivenöl

Backofen auf 180° Umluft vorheizen

Zubereitung:

Lauch putzen, längs halbieren, waschen
abtropfen lassen

in dünne (halbe)Ringe schneiden

Petersilienblättchen abzupfen und hacken

Eier, Milch und Käse kräftig verquirlen, salzen und pfeffern.

2 El Öl in einer Pfanne erhitzen.

Den Lauch zugeben und bei mittlerer Hitze 7 Min. dünsten.

Die Petersilie untermischen.

Eiermischung über dem Lauch verteilen.

Im heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten 20-25 Min. stocken
lassen (Pfannenstiel aus Kunststoff mit Alufolie umwickeln).

Kurz ruhen lassen, dann aus der Pfanne stürzen.