



Tortilla de patatas und Putengeschnetzeltes

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Putengeschnetzeltes
500 g Kartoffeln
4 EL Öl
300 g Möhren
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
8 Eier
2 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Kräuter der Provence



Nährwerte:

Pro Portion ca. 500 kcal, 24 g Fett, 28 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 40 Minuten



Tortilla de patatas und Putengeschnetzeltes

Zubereitung:

1. Kartoffeln und Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden.



2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.



3. Eier mit Salz, Pfeffer und Kräutern verquirlen.





Tortilla de patatas und Putengeschnetzeltes

4. Kartoffelscheiben in dem Öl circa 15 bis 20 Minuten anbraten.



5. Mit Putengeschnetzeltem, Möhrenscheiben, Zwiebel- und Knoblauchwürfeln weitere 12 bis 15 Minuten anbraten.



6. Eimasse ebenfalls in die Pfanne geben und alles bei mittlerer Hitze stocken lassen, bis die Tortilla fertig ist. ☺



7. Zeit zu Genießen!

**WE LOVE
GEFLÜGEL!**



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Tortilla de patatas und Putengeschnetzeltes



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de