



### Peperoni-Tortillas

1 Peperoni, rot | 1 Peperoni, grün | 2 Zwiebeln, gross |  
2 Knoblauchzehen | 4 Kartoffeln, mittelgross | 2 EL Olivenöl | 4 Eier,  
gross | Salz | Pfeffer, schwarz | Piment, scharf oder mild | Petersilie

- 1 Die Peperoni waschen, entkernen und in Stücke schneiden; die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel oder Stücke schneiden und mit Hilfe eines Tuches trocknen.
- 2 Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Zwiebeln, den Knoblauch, die Kartoffeln und die Peperoni 20 Minuten unter ständigem Rühren dünsten.
- 3 Die Eier in eine Schüssel schlagen und leicht würzen. Die Kartoffeln und die Peperoni dazugeben.
- 4 Die Mischung in die Bratpfanne geben und 3–5 Minuten braten, bis die Unterseite fest ist. Mit einem Pfannenwender die Oberfläche glattdrücken. Die Tortilla wenden und auf der anderen Seite 3–5 Minuten braten.
- 5 Die Tortilla auf eine Platte geben, sobald sie aussen fest und knusprig, innen aber noch weich ist. 15 Minuten auskühlen lassen; anschliessend in mundgerechte Stücke schneiden und mit Petersilie garnieren.

Kann lauwarm oder kalt serviert werden.