

Tortilla

1 kg Kartoffeln
300 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
200 g Artischockenherzen
350 g Tomaten
600 g Cocovite Rühreimix
4 Frühlingszwiebeln
4 Esslöffel Olivenöl
Pfeffer und Salz

Die Kartoffeln schälen und in dicken Scheiben schneiden. Braten Sie die Kartoffelscheiben mit etwas Olivenöl 10 Minuten lang bei 180° C. Schneiden Sie die Artischockenherzen und Tomaten in Stücke. Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit dem fein gehackten Knoblauch in der Pfanne mit etwas Olivenöl anbräunen. Die gebratenen Kartoffeln mit dem Gemüse vermengen. Den Cocovite Rühreimix darüber gießen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die vermischten Zutaten in eine Bratpfanne geben. Einige Minuten auf großer Flamme braten lassen. In den Backofen schieben und noch einmal 20 Minuten bei 180° C backen lassen.

