



Ofentortilla mit Kartoffeln und Pilzen

- Die Kartoffeln, schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Die Champignons in Scheiben schneiden. Die Würstchen in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln mit Grün in dünne Scheiben schneiden.
- Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten. Salzen, pfeffern und in eine Auflaufform legen.
- 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Die Pilze und die Würstchen ca. 5 Minuten braten. Über die Kartoffeln geben.
- Die Eier mit der Sahne verquirlen. Frühlingszwiebeln unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Die Eiermasse über die Kartoffeln, Pilze und Würstchen gießen.
- Im Backofen etwa 20-25 Minuten auf dem Rost, unterste Schiene garen.

Zutaten:

400 g festkochende
Kartoffeln
200 g Champignons
4 Wiener Würstchen
3 Frühlingszwiebeln
5 Eier
200 g Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Sonnenblumenöl

Benötigtes Material

Runde Ofenhexe

Zubereitungszeit

25 Minuten
Vorbereitungszeit
20 Minuten Backzeit