

# Tortilla mit Spinat



Auch wenn in der Tortilla schon Kartoffeln sind, kocht noch einen großen Topf Pellkartoffeln, denn sie passen gut dazu. Alternativ: geröstetes Brot, mit Knoblauch und Öl.

## Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 250 g Kartoffeln
- 750 g Spinat
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Basilikum
- 6-8 Eier
- 50 ml Vollmilch
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 Löffelspitze Muskat
- 2 EL Bratöl
- 100 g Schmand

## Auf einen Blick

-  **Warme Mahlzeit**
-  **Zeit: 40 Minuten**
- Mit Kind: 1 Stunde**
-  **Allergene: Ei, Milch**

## So geht's

1. Kartoffeln gar kochen, pellen und haselnussgroß würfeln.
2. Spinat waschen und große Stiele entfernen.
3. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
4. Basilikum zupfen.
5. Eier mit einem Schneebesen zusammen mit Milch und Gewürzen luftig aufschlagen.
6. 1 EL Öl auf mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne (24 cm Durchmesser) erhitzen. Kartoffeln und Eimasse hineingeben und unter Rühren nach und nach stocken lassen, so dass die Hälfte der Masse noch flüssig ist. Deckel draufgeben und ca. 8 Minuten ohne rühren durchgaren lassen.
7. Zwiebel in 1 EL Öl anschwitzen. Spinat und Knoblauch hinzugeben und ebenfalls anschwitzen bis der Spinat zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Schmand abschmecken.
8. Tortilla mit dem Pfannenwender vorsichtig lösen und auf eine Platte stürzen, auf dem Spinat anrichten.