

## Zutaten:

1 kg Speisekartoffeln  
3 Zwiebeln (250 g)  
50 ml Olivenöl  
8 Eier

### Tipp:

Evtl. 1 rote Paprika  
in sehr kleine Würfel  
schneiden und mit der  
Zwiebel andünsten

**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 25min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 220°C

Umluft: 220°C

## Zubereitung:

Kartoffeln putzen, waschen und in der Schale gar kochen. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl erhitzen und Zwiebelwürfel darin anbraten.

Eier verquirlen, mit Salz würzen und die abgekühlte Zwiebel-Fett-Masse untermischen.

**Anemone** auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen und eine zweite Folie in die Form legen.

Kartoffeln schälen und dünne Scheiben in die Form schneiden. Mit Salz würzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220° C

**10 Min. vorbacken**

Zwiebel-Ei-Masse über die gesamte Tortilla verteilen und nochmals **15 Min. backen.**