

Tortino alla fiorentina

FÜR 12 PERSONEN

300 g	kleine Zucchini
6	Eier
½ Glas	Milch
...	Majoran
...	Salz
...	Olivenöl

Die Eier mit der Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zucchini in feine Scheiben schneiden und in 2 EL ÖL auf allen Seiten langsam zirka eine Viertelstunde goldgelb rösten.

Die Ei-Milch-Masse dazugießen und stocken lassen. Danach mit einem Deckel oder Tellen wenden und die andere Seite leicht anbraten.

Vor dem Servieren mit etwas Majoran bestreuen.