# Tortino alla fiorentina

| | |
|---|---|
| 300 g | kleine Zucchetti |
| 6 | Eier |
| ½ Glas | Milch |
| ... | Majoran |
| ... | Salz |
| ... | Olivenöl |

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

Die Zucchetti 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.