

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 17.07.2018

Tortilla mit Zucchini und Rosmarin

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Kartoffeln, festkochend
Salz
1 gelbe Paprika
2 Fleischtomaten, mittelgroß
300 g Zucchini, klein
2 Lauchzwiebeln
3 Stiele Rosmarin
1 Bund Petersilie
7 Eier (Größe M)
120 ml Milch
1 TL Bio-Zitronenschale
40 g Greyerzer, gerieben (oder andere Käse,
z. B. Parmesan, Gouda etc.)
Pfeffer
4 EL Butterschmalz oder Olivenöl
2 EL Kartoffelchips



Zubereitung

1. Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 15 Minuten knapp gar kochen. Abgießen, ausdämpfen, Schalen entfernen und abkühlen lassen. (Am besten am Vortag kochen)
2. Kartoffeln in dünne (ca. 0,5 cm) Scheiben schneiden.
3. Paprika, Tomaten, Zucchini und Lauchzwiebeln putzen evtl. abbrausen und klein schneiden.
4. Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen. Alle Kräuter fein schneiden.
5. Eier mit Milch, Zitronenschale, Käse, Salz, Pfeffer und der Hälfte Petersilie verquirlen.
6. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen. Die Kartoffeln darin ca. 5 Minuten braten. Herausnehmen.
7. Paprika, Tomaten, Zucchini, Lauchzwiebeln im Bratfett nacheinander ca. 5 Minuten dünsten. Herausnehmen. Rosmarin und übrige Petersilie untermischen.
8. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eine Auflaufform fetten.
9. Kartoffeln und Gemüse in die Form geben. Ei-Milch-Kräutermischung darüber geben. Auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten stocken lassen.
10. Kartoffelchips zerbröseln. Tortilla herausnehmen, Kartoffelchips darüber streuen
Tortilla in Stücke schneiden und servieren. Dazu passt grüner Salat. Schmeckt warm oder kalt.