

Kochen

Eberhard Braun

Montag, den 05.12.2022

Maultaschentortilla mit Paprikasoße und Feldsalat

Für 4-6 Personen

Zutaten

Für die Tortilla

300 g Gemüse der Saison (z. B. Karotte, Kürbis, Petersilienwurzel)
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 250 g Maultaschen (z.B. aus dem Kühlregal oder Reste vom Vortag)
 1 Bund Kräuter, gemischt, z. B. Petersilie, Schnittlauch
 1 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 250 g Schmand oder Sauerrahm
 1 EL Speisestärke
 8 Eier (Größe M)
 150 g Käse (gerieben, z.B. Allgäuer Emmentaler)
 etwas Muskatnuss

Für die Tomaten-Paprikasoße

1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 200 g Paprika, eingelegt, Glas
 2 EL Rapsöl
 2 EL Tomatenmark
 500 ml Tomaten, passiert
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Paprikapulver, edelsüß
 etwas Zucker (optional)
 20 g Butter, kalt

Für den Salat

250 g Feldsalat
 1 Kartoffel, ca. 50 g gekocht, vom Vortag
 4 EL Essig, ca.
 50 ml Gemüsebrühe, ca.
 1 TL Senf
 5 EL Rapsöl, ca.

Zubereitung

1. **Für die Tortilla** das Gemüse putzen bzw. schälen, abbrausen und trockentupfen. Gemüse in ca. 0,5 cm Würfeln schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Maultaschen in Scheiben schneiden. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
2. Öl in einer großen ofenfesten Pfanne (siehe Tipp) erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Übriges Gemüse zugeben und ca. 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze rührend anbraten. Salzen und pfeffern.
3. Maultaschen zum Gemüse geben und weitere ca. 2 Minuten braten.
4. Schmand und Stärke verrühren. Eier, Kräuter und Käse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Die Schmand-Eier über den Maultaschen-Mix gießen (ca. 4-5 cm hoch). Im Backofen bei 160 Grad (Umluft) ca. 20-25 Minuten backen, bis die Masse auch in der Mitte stockt (Ofen



kann nach ca. 20 Minuten ausgeschaltet werden. Die Tortilla stockt durch die Restwärme noch nach)

6. Inzwischen für die **Tomaten-Paprikasoße** Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Paprika, abgießen und fein würfeln.

7. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Paprika und passierte Tomaten zugeben und abgedeckt ca. 5-10 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und evtl. etwas Zucker würzen.

8. **Feldsalat** verlesen, putzen, abbrausen und trockenschütteln.

9. **Für das Dressing** die Kartoffel mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit Essig, Brühe, Senf, Salz, Pfeffer und Öl in ein hohes Gefäß geben und kurz mixen.

10. **Die Tortilla** aus dem Ofen nehmen und ca. 5-10 Minuten ruhen lassen (sonst lässt sie sich nicht so gut schneiden)

11. **Für die Soße** kalte Butter unter die Tomatensoße rühren und erneut abschmecken.

12. Tortilla in Stücke schneiden. Feldsalat und Dressing mischen. Alles anrichten und servieren.