

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, 27.08.2024**

**Tortilla mit Tomaten und Salbei**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

800 g Kartoffeln, festkochend  
 etwas Salz  
 2 Spitzpaprika, rot und gelb  
 300 Kirschtomaten  
 2 Lauchzwiebeln  
 1 Bund Petersilie  
 1 TL Oregano, getrocknet  
 8 Eier (Größe M)  
 120 ml Milch  
 1 TL Bio-Zitronenschale  
 60 g Gouda, gerieben (oder anderer Käse, z. B. Emmentaler)  
 etwas Pfeffer  
 etwas Paprikapulver, edelsüß  
 4 EL Butterschmalz  
 8 Salbeiblätter



**Zubereitung**

1. Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 15-20 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 und Lauchzwiebeln putzen, evtl. abbrausen und klein schneiden. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und ebenfalls fein schneiden.
5. Eier mit Milch, Zitronenschale, Käse, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Oregano und Petersilie verquirlen.
6. In einer beschichteten, ofenfesten großen Pfanne 3 EL Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffeln darin ca. 7-10 Minuten braten. Herausnehmen.
7. Paprika, Tomaten und Lauchzwiebeln im Bratfett ca. 5 Minuten dünsten.
8. Kartoffeln und Gemüse in der Pfanne mischen Ei-Kräutermischung darübergeben. Im Backofen bei 180 Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten stocken lassen.
9. Tortilla herausnehmen und kurz ruhen lassen.
10. Übriges Butterschmalz erhitzen. Salbeiblätter darin ca. 1 Minute braten.
11. Tortilla mit den Salbeiblättern bestreuen, in Stücke schneiden und servieren. Schmeckt warm oder kalt. Dazu passt Salat.

**Tipp:** Wer keine große ofenfeste Pfanne hat, um die Tortilla darin zu garen, nimmt eine gefettete Tarte- oder Auflaufform.