

SPANISCHE TORTILLA

Zutaten (für ca. 8 Personen zum Apéro)

- 3 mittlere Kartoffeln, gekocht, geschält und in Würfel geschnitten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
- 1 rote Peperoni, gewürfelt
- 1 grüne Peperoni, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 5 Eier
- ½ Becher saurer Halbrahm
- 150 g Manchego (spanischer Schafmilch-Käse), gerieben
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Vorbereiten

Eine Auflaufform (ca. 18 x 25 cm) mit Öl auspinseln und mit Backpapier belegen.
Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze 180 °C

Zubereitung

1. Olivenöl in einer grossen Bratpfanne oder einem Kochtopf erhitzen. Frühlingszwiebeln und Peperoni hinzufügen, die Knoblauchzehe dazupressen. Das Gemüse während 8 Minuten bei mittlerer Temperatur dünsten. Kartoffeln dazugeben, mischen und etwas auskühlen lassen.
2. Eier und sauren Halbrahm in einem Litermass oder Mixbecher verquirlen. Käse und Schnittlauch daruntermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Ei-/Käsemasse zum Gemüse in die Pfanne geben und gut vermischen. Danach in die vorbereitete Auflaufform füllen.
4. Tortilla im vorgeheizten Ofen während 35 Minuten backen. Nach dem Backen abkühlen lassen. Tortilla auf ein Brett stürzen und in Würfel schneiden. Mit Holzspiesschen servieren.

Tipp

Tortilla in einem runden Kuchenblech backen und warm als Hauptmahlzeit mit einem frischen Blattsalat servieren.