



Spanische Süßkartoffeltortilla

mit mediterranem Salat



40-50min



4 Personen

Wir lieben die spanische Küche! Die klassische Tortilla de patatas ist bei jedem Tapas-Essen ein Muss! Wir verwenden zusätzlich noch Süßkartoffel, diese gibt dem spanischen Nationalgericht eine leicht süßliche Note. Das harmoniert wunderbar mit der milden Peperoni und würzigem Hartkäse. Da greifen wir am liebsten gleich mehrmals zu, ganz nach dem spanischen Sprichwort "El amor entra por la coci..."

Was du von uns bekommst

- Zwiebel rot
- Gran Biraghi Hartkaese ⁷
- Eier Toni's, 2 Stück ³
- Peperoni, mild, rot
- Tomaten, getrocknet Punto Verde ¹²
- Knoblauchzehe
- Milch ⁷
- Rucola
- Kartoffelnetz
- Süßkartoffeln
- Aufbackbaguette ¹

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 735.0kcal, Fett 27.8g, Eiweiß 30.2g, Kohlenhydrate 85.5g



1. Kartoffeln vorbereiten

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. **Kartoffeln** und **Süßkartoffeln** gut waschen und in dünne Scheiben schneiden. **Knoblauch** schälen und in feine Scheiben schneiden.



4. Tortilla backen

Die **Kartoffeln** vom Pfannenboden lösen, **Zwiebeln** und je nach Geschmack die **Peperoni** unterrühren. **Käse** in feine Scheiben schneiden. Die **Kartoffeln** mit **Eier-Milch-Mischung** in der Pfanne übergießen, **Käse** darauf verteilen und für ca. 15-18Min. ins Backrohr geben. **Aufbackbaguettes** für die letzten ca. 8Min. mit ins Backrohr geben.



2. Kartoffeln dünsten

2-3EL ÖL in einer großen ofenfesten Pfanne auf mittelhohe Hitze erhitzen, **Knoblauch** und **Kartoffelscheiben** mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten insgesamt ca. 10Min. zugedeckt dünsten lassen.



5. Salat vorbereiten

Rucola waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. **Getrocknete Tomaten** in Streifen schneiden. Für das **Dressing** 1-2EL Olivenöl mit 2-3EL Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. **Salat** mit **Tomaten** und **Dressing** vermengen.



3. Eier verrühren

Inzwischen die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. **Peperoni** ebenfalls in schmale Ringe schneiden. **Eier** aufschlagen und mit ca. 8-10EL **Milch** verrühren. Mit 1TL Salz und Pfeffer würzen.



6. Servieren

Nach Ende der Backzeit die Pfanne mit **Ofenhandschuhen** aus dem Backrohr nehmen und **Tortilla** kurz auskühlen lassen, evtl. restliche **Peperoni** auf der **Tortilla** verteilen, dann **Tortilla** vorsichtig in der Pfanne schneiden und mit dem **Salat** servieren.