



Spanische Tortilla mit Hokkaidokürbis

dazu ein leichter Rucolasalat



40-50min



2 Personen

Mit dieser herbstlichen Kürbis-Kartoffel-Tortilla begeben wir uns auf eine kulinarische Reise nach Spanien! Unser Lieblingskürbis - ihr wisst schon: der, der nicht geschält werden muss! - verleiht dem spanischen Klassiker eine leicht süßliche Note, die fein mit der milden Peperoni und dem würzigen Hartkäse harmoniert.

- 500g festkochende Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Hokkaidokürbis
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Peperoni
- 4 Eier ³
- 1 Packung Milch ⁷
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Packung Rucola
- 1 Päckchen Himbeeressig ¹²

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- mittelgroße ofenfeste Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 728kcal, Fett 51.0g,
Kohlenhydrate 39.2g, Eiweiß 25.1g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **1/2 der Kartoffeln samt Schale** in dünne Scheiben schneiden und in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten insgesamt ca. 10Min. abgedeckt dünsten. Die **restlichen Kartoffeln** werden nicht benötigt. **1 Knoblauchzehe** schälen und in feine Scheiben schneiden.



Den **restlichen Knoblauch** schälen und fein würfeln. Mit der **Mayonnaise** und 1EL Olivenöl verrühren.



Den **Kürbis** halbieren, mit einem Löffel entkernen und in ca. 2cm breite Spalten schneiden. **Kürbisspalten** quer in dünne Scheiben schneiden. Nach ca. 5Min. Garzeit die **Kürbis-** und die **Knoblauchscheiben** zu den **Kartoffeln** geben und mitgaren. Die **Zwiebel** schälen, in dünne Ringe schneiden und 2-3Min. mitbraten.



Den **Rucola** ggf. verlesen. Aus 1EL Olivenöl, **1-2EL Himbeeressig** sowie Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker ein **Dressing** anrühren und mit dem **Rucola** vermengen.



Die **Peperoni** in dünne Ringe schneiden. Die **Eier** aufschlagen, mit ca. **150ml Milch** verrühren und mit 1/2TL Salz und Pfeffer würzen. Den **Käse** fein reiben. Die **1/2 der Peperoni** unter das **Gemüse** mischen, dann mit dem **Eierrguss** begießen und den **Käse** darauf verteilen. Die **Tortilla** im Ofen 15-18Min. backen.



Die **Tortilla** kurz auskühlen lassen, dann vorsichtig in der Pfanne schneiden. Mit etwas **Salat** und ggf. der **restlichen Peperoni** garnieren und mit dem **restlichen Salat** und der **Alioli** servieren.