



Spanische Tortilla mit Hokkaidokürbis

dazu ein leichter Rucolasalat



40-50min



3-4 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.

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Hokkaidokürbis
- 2 rote Zwiebeln
- 1 rote Peperoni
- 6 Eier³
- 1 Packung Milch⁷
- 2 Stückchen Hartkäse^{3,7}
- 3 Päckchen Mayonnaise^{3,10}
- 2 Baguettebrötchen^{1,6}
- 1 Packung Rucola
- 1 Päckchen Himbeeressig¹²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroße ofenfeste Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 701kcal, Fett 42.7g, Kohlenhydrate 54.1g, Eiweiß 22.4g



1. Kartoffeln vorgaren

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in dünne Scheiben schneiden und in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten insgesamt ca. 10Min. abgedeckt dünsten. **1 Knoblauchzehe** schälen und in feine Scheiben schneiden.



2. Gemüse mitgaren

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 **Zwiebeln** schälen, in dünne Ringe schneiden und 2-3Min. mitbraten.



3. Tortilla fertigstellen

Die **Peperoni** in dünne Ringe schneiden. Die **Eier** aufschlagen, mit der **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 **Eierguss** begießen und den **Käse** darauf verteilen. Die **Tortilla** im Ofen 15-18Min. backen. Die **Brötchen** während der letzten 4Min. dazugeben und aufbacken.



4. Aioli anrühren

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



5. Salat zubereiten

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



6. Anrichten und servieren

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**, den **Brötchen** und der **Aioli** servieren.