MARLEY SPOON



# Spanische Tortilla mit Hokkaidokürbis

dazu ein leichter Rucolasalat

40-50min 6 Portionen

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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 kleine Bio-Hokkaidokürbisse
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Peperoni
- 12 Bio-Eier [1]
- 4 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 100g Rucola
- 50g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- 375ml Milch [2]
- 6EL Mayonnaise [1]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 große ofenfeste Pfannen mit Deckel
- Küchenwaage
- Küchenreibe

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

**Allergene**
Enthält: **Eier** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Senf

**Nährwertangaben pro Portion**
Energie 660kcal, Fett 46.5g, Kohlenhydrate 38.1g, Eiweiß 22.1g



### 1. Kartoffeln vorgaren

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. **750g Kartoffeln samt Schale** in dünne Scheiben schneiden und in zwei großen, ofenfesten Pfanne mit je 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten insgesamt ca. 10Min. abgedeckt dünsten. **2 Knoblauchzehen** schälen und in feine Scheiben schneiden.



### 2. Gemüse mitgaren

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



### 3. Tortillas fertigstellen

Die **Peperoni** in dünne Ringe schneiden. Die **Eier** aufschlagen, mit **375ml Milch** verquirlen und mit ½TL Salz und Pfeffer würzen. Den **Käse** fein hacken. Die **½ der Peperoni** unter das **Gemüse** mischen, dann mit dem **Eierguss** begießen und den **Käse** darauf verteilen. Die **Tortillas** im Ofen in 15–18Min. goldbraun backen.



### 4. Aioli anrühren

Den **restlichen Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit 6EL Mayonnaise und 1½EL Olivenöl verrühren.



### 5. Salat zubereiten

Aus 3EL Olivenöl, 3EL Essig sowie Zucker, Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Rucola** vermengen.



### 6. Anrichten und servieren

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

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**