

- Rezept der Woche -

Wirsing-Kartoffel-Tortilla

Zutaten für 2 bis 3 Personen:

- 500 g Kartoffeln
- 300 g Wirsing
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Eier
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Bund Petersilie
- 3 EL Öl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

- Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und 20 Minuten garen. Etwas auskühlen lassen und in Scheiben schneiden
- Wirsing waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden
- Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Knoblauch schälen und hacken, Petersilie hacken
- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
- In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und Kartoffeln, Wirsing und Zwiebeln etwa 5 Minuten braten
- Knoblauch dazu geben und 1 Minute braten, mit Salz und Pfeffer würzen
- Die gesamte Kartoffel-Wirsing-Masse in eine ausreichend große Auflaufform (ca. 21 cm) geben
- Eier mit Sahne verquirlen, Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig über die Kartoffel-Wirsing Masse gießen, im Ofen 15-20 Minuten stocken lassen
- Die Tortilla mit Salat servieren

Guten Appetit!