



Kartoffel-Tortilla mit mediterranem Ofengemüse

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

1 Aubergine
1 gelbe Paprika
1 Tomate
2 Knoblauchzehen
1/2 Chili
2 Teelöffel Oregano
400 g Kartoffeln
1 Karotte
1 Zwiebel
3 Eier
50 g würziger Käse (gerieben)
3 Zweige Petersilie
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Balsamico
Milch
Salz, Pfeffer

Die spanische Version des Omeletts wird mit deftigen Kartoffeln und würzigem Käse zubereitet und ist mit saftig-aromatischem Ofengemüse serviert einfach unwiderstehlich.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Aubergine in Scheiben schneiden und Tomate würfeln. Paprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Chili halbieren, Saatleiste entfernen und Chili fein hacken.

- 3 -

Für die Marinade Knoblauch, Chili, die Hälfte des Oregano, 1 EL Olivenöl und Balsamico in einer großen Schüssel vermengen. Aubergine, Tomate und Paprika in die Schüssel geben und mit der Marinade gut vermischen. Anschließend auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und für ca. 25 Minuten im Backofen garen.

- 4 -

Kartoffeln schälen und in breite Scheiben schneiden. Karotten schälen, längs halbieren und in feine Halbmonde schneiden. Zwiebeln und Petersilie fein hacken.

- 5 -

Kartoffeln abgedeckt etwa 10 Minuten in einem großen Topf köcheln lassen. Nach der Hälfte der Zeit Karotten hinzufügen. Anschließend Kochwasser abgießen und Gemüse im Topf ausdampfen lassen.

- 6 -

Eier in einer Schüssel mit etwas Milch verquirlen. Käse, übrigen Oregano und die Hälfte der Petersilie untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 7 -

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und Zwiebeln bei mittlerer Stufe anschwitzen. Kartoffeln und Karotten hinzufügen und 2 Minuten anbraten. Eiermischung

Kartoffel-Tortilla mit mediterranem Ofengemüse

gleichmäßig darüber verteilen, abdecken und bei niedriger Hitze ca. 5 Minuten stocken lassen. Tortilla vorsichtig wenden und weitere 3 Minuten ohne Deckel anbraten.

- 8 -

Die fertige Tortilla dritteln und mit Ofengemüse anrichten. Mit restlicher Petersilie garnieren.