

Kartoffel-Tortilla mit Picadillo-Salat

Für 2 Personen

700 g feste Kartoffeln	30 g durchw. Speck	1 Kopfsalat
1 Strauchtomate	1 Gurke	1 rote Paprika
1 grüne Paprika	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
4 Eier	110 ml Olivenöl	5 EL span. Weißweinessig
1 Zweig Blattpetersilie	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln abziehen und gemeinsam mit dem Speck in feine Würfel schneiden. 60 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige, zwei Zentimeter große Würfel schneiden und in dem Olivenöl anbraten. Den Speck dazu geben und etwa zehn Minuten anbraten. Anschließend die Zwiebelwürfel dazu geben, die Kartoffeln darin gar braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen und in einer Schale verquirlen. Die gebratenen Kartoffeln dazu geben, mit den Eiern vermengen und zurück in die Pfanne geben. Alles bei schwacher Hitze einige Minuten braten lassen und anschließend die Pfanne in den Backofen stellen und dort etwa acht Minuten fertig garen lassen. Die Gurke von den Enden befreien. Die Tomate vom Strunk befreien. Die Paprikas halbieren, entkernen und von den Scheidewänden befreien. Den Knoblauch abziehen. Die Gurke, die Tomate, die Paprikas und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und mit 50 Milliliter Olivenöl und dem Weißweinessig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tortilla aus dem Backofen nehmen und in Tortenstücke schneiden. Die Salatblätter abzupfen. Die Kartoffeltortilla mit dem Picadillo-Salat auf Tellern anrichten und mit den Salatblättern und dem Petersilienzweig garnieren.

Michael Kuhnen am 31. August 2010