

Tortilla mit buntem Salat

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln (vorw. festk.)	100 ml Olivenöl	2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	3 Eier	Salz
Pfeffer	1 Prise Kreuzkümmel	Paprikapulver, edelsüß
1 grüne Paprika	3 Lauchzwiebeln	12 grüne Oliven
1 Gurke	1 Limette	Zucker

Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

In einer großen ofenfesten Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Die Kartoffelwürfel zugeben und unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Zwiebeln und Knoblauch zu den Kartoffeln geben und alles weitere ca. 5 Minuten unter gelegentlichem vorsichtigem Wenden braten. Kurz abkühlen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft: 150 Grad).

Eier in eine große Schüssel aufschlagen und verquirlen.

Die leicht abgekühlte Kartoffelmischung zugeben und die Masse mit Salz, Pfeffer Kreuzkümmel und Paprikapulver kräftig würzen.

Pfanne nochmals auf dem Herd erhitzen. 2 EL Öl zugeben und heiß werden lassen.

Die Ei-Kartoffelmischung in die Pfanne geben und 2-3 Minuten anbraten.

Die Pfanne dann in den heißen Backofen stellen und die Tortilla im Ofen weitere ca. 10 Minuten fertig garen und stocken lassen.

Währenddessen Paprika putzen, waschen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden.

In einer weiteren Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Die Paprikastücke darin bei starker Hitze kurz kräftig anbraten. In eine Schüssel geben.

Lauchzwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und fein schneiden.

Oliven grob schneiden.

Gurke waschen, putzen, trockenreiben und in Stücke schneiden.

Lauchzwiebeln, Oliven und Gurke unter die Paprika mischen.

Limette halbieren, den Saft auspressen.

Limettensaft, etwas Salz, Zucker und Rest Olivenöl zu einem Dressing verquirlen.

Das Dressing unter die vorbereiteten Salatzutaten mischen.

Tipp: Unter den Salat kann man noch geputzten und gewaschenen Kopfsalat mischen.

Die Pfanne aus dem Backofen nehmen. Tortilla portionieren, mit dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 13. Juli 2022