

Rezept

Hack-Zucchini-Tortilla

Ein Rezept von Hack-Zucchini-Tortilla, am 26.04.2024

Zutaten

500 g festkochende Kartoffeln

1 Zwiebel

300 g Rinderhackfleisch

4-5 EL Olivenöl

Pfeffer

8 Eier

frisch geriebene Muskatnuss

300 g Zucchini

1 Knoblauchzehe

1 EL Tomatenmark

Salz

edelsüßes Paprikapulver

7 EL Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Wasser 15-20 Min. garen. Abgießen, kalt abschrecken, pellen und etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Zucchini putzen, waschen, längs vierteln und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Hackfleisch mit dem Tomatenmark verkneten. 2 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hackmasse darin bei starker Hitze unter Wenden grob krümelig anbraten. Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzufügen und kurz mitbraten. Die Zucchinischeiben dazugeben und alles offen ca. 10 Min. weiterbraten, dabei öfter wenden. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und wieder aus der Pfanne nehmen.
3. Inzwischen die Eier und die Sahne verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffeln evtl. längs halbieren und in Scheiben schneiden. Das restliche Öl in einer großen beschichteten Pfanne (ca. 28 cm Ø) erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin unter Wenden anbraten. Die Hack-Zucchini-Mischung unterheben und wieder erhitzen.
4. Die Eiersahne gleichmäßig über die Kartoffelmischung gießen und zugedeckt bei schwacher Hitze 20-25 Min. stocken lassen. Dabei die Pfanne ab und zu rütteln, damit die Tortilla nicht am Boden ansetzt. Wenn die Eiersahne gestockt ist, einen flachen Topfdeckel oder einen Pizzateller auf die Pfanne legen. Die Pfanne mit Teller (festhalten!) umdrehen und die Tortilla mit der gebratenen Seite nach oben wieder in die Pfanne gleiten lassen. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 10 Min. weiterbraten. Die Tortilla kurz ruhen lassen und auf eine Platte stürzen. Zum Servieren wie eine Torte in Stücke schneiden.