

Rezept

Kartoffel-Kürbis-Tortilla

Ein Rezept von Kartoffel-Kürbis-Tortilla, am 09.06.2026

Zutaten

500 g große festkochende Kartoffeln	250 g Muskat-Kürbis
1 Zwiebel	5 Zweige Thymian
6 Eier	100 g Sahne
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1-2 EL butterschmalz
6 Scheiben Frühstücksspeck	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Salzwasser in ca. 25 Min. weich garen. Dann die Kartoffeln pellen und abkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls würfeln. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.

3. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Mit Eiern und Sahne verrühren. Den Eieguss mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. Das Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne oder einem Bräter erhitzen, die Kürbiswürfel darin unter Rühren ca. 5 Min. braten. Kartoffeln und Zwiebel dazugeben und 1-2 Min. mitbraten. Den Eieguss darübergießen, die Speckscheiben darauf verteilen. Die Tortilla im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen.