

## Rezept

# Kartoffel-Kürbis-Tortilla

Ein Rezept von Kartoffel-Kürbis-Tortilla, am 17.12.2025

## Zutaten

**500 g** große festkochende Kartoffeln

**1** Zwiebel

**6** Eier

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

**6 Scheiben** Frühstücksspeck

**250 g** Muskat-Kürbis

**5 Zweige** Thymian

**100 g** Sahne

Pfeffer

**1-2 EL** butterschmalz

## 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 Eierguss 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 Eierguss darübergießen, die Speckscheiben darauf verteilen. Die Tortilla im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen.