

Rezept

# Kartoffel-Spargel-Tortilla

Ein Rezept von Kartoffel-Spargel-Tortilla, am 20.04.2024

## Zutaten

|                                      |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| <b>600 g</b> festkochende Kartoffeln | <b>400 g</b> grüner Spargel     |
| Salz                                 | <b>1</b> Zwiebel                |
| <b>1 Bund</b> Petersilie             | <b>8</b> Eier (M)               |
| <b>8 EL</b> Sahne                    | <b>75 g</b> geriebener Parmesan |
| Pfeffer                              | <b>4 EL</b> Olivenöl            |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Spargel putzen, waschen, nur im unteren Drittel schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln und Spargel in einer Schüssel mit 2 TL Salz mischen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Eier, Sahne und Parmesan mit Salz, Pfeffer und Petersilie verrühren.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Öl in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Hälfte der Kartoffel-Spargel-Mischung hineingeben und unter Wenden bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. braten. Herausnehmen und die zweite Hälfte genauso braten. Alles Gemüse wieder in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eiersahne darübergießen und bei mittlerer Hitze 8 - 10 Min. stocken lassen, bis die Unterseite goldbraun ist.
4. Die Pfanne in den heißen Ofen (2. Schiene von unten) stellen und die Tortilla ca. 10 Min. überbacken, bis auch die Oberfläche gestockt ist. Nach Belieben mit Pfeffer würzen. Die Tortilla in Stücke schneiden und servieren.