Rezept

Kartoffel-Tortilla mit Paprikasalsa

Ein Rezept von Kartoffel-Tortilla mit Paprikasalsa, am 05.06.2025

Zutaten

- **700 g** vorwiegend festkochende Kartoffeln
- **2 EL** Öl
- Pfeffer
- **1** rote Paprikaschote
- **2 EL** Orangensaft
- einige Tropfen Tabasco
- **3** Eier (Größe M)
- **1** kleiner Zweig Rosmarin
- Salz
- **50 g** getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- **1** Frühlingszwiebel
- **1 TL** Essig (z. B. Sherryessig)
- **30 g** geriebener Manchego oder Gouda

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Rosmarin waschen, trocken tupfen, Nadeln abzupfen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelwürfel darin unter Wenden bei mittlerer Hitze in 15 Min. goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und gehackten Rosmarin würzen.

2. Tomaten abtropfen lassen, Öl dabei auffangen. Tomaten in feine Streifen schneiden. Paprikaschote halbieren und die weißen Trennwände mit den Kernen herausschneiden. Paprika waschen. Mit einem Sparschäler die Haut großzügig abschälen. Paprika in grobe Stücke schneiden. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

3. Paprika und Orangensaft in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Essig, Tabasco und Frühlingszwiebeln zugeben und unterrühren. Die Salsa mit Salz abschmecken.

4. Tomaten unter die Kartoffeln heben und mit Käse bestreuen. Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig über die garen Kartoffeln verteilen. Geschlossen bei schwacher Hitze 10-15 Min. stocken lassen. Kartoffel-Tortilla und Salsa anrichten.