

Rezept

Rauchige Steckrüben-Tortilla

Ein Rezept von Rauchige Steckrüben-Tortilla, am 28.06.2026

Zutaten

400 g festkochende Kartoffeln	400 g Steckrübe
5 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer	2 Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen	200 g Räuchertofu
1 kleines Bund Koriandergrün	1 TL Pimentón de la vera
2 EL Aceto balsamico bianco	6 Eier (M)
150 ml Vollmilch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser kräftig abbürsten, trocknen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Steckrübe schälen, zuerst in grobe Würfel, dann ebenfalls in 5 mm dünne Scheiben schneiden. 3 EL Olivenöl in einer weiten Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Steckrüben darin bei mittlerer Hitze 12-15 Min. anbraten, bis das Gemüse gar und leicht gebräunt ist. Dabei zwischendurch ein- bis zweimal wenden. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.
2. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Tofu in 1 cm große Würfel schneiden. Den Koriander waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen streifen und grob hacken.
3. Die übrigen 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin bei kleiner bis mittlerer Hitze 10 Min. anbraten. Den Knoblauch und die Tofuwürfel hinzufügen und kurz mitbraten. Die Mischung mit Pimentón de la Vera und Essig würzen und alles kurz weitergaren, bis der Essig verkocht ist. Kartoffeln, Steckrüben und die Hälfte des Korianders in die Pfanne geben und kurz unterrühren.
4. Die Eier mit der Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Eiermilch über das Gemüse gießen. Einen Deckel auf die Pfanne legen und die Tortilla ca. 10 Min. bei kleiner Hitze stocken lassen. Die Tortilla auf den Deckel stürzen, umgedreht wieder in die Pfanne gleiten lassen und von der anderen Seite noch einmal 5-7 Min. braten, bis die Eimasse vollständig gestockt ist. Die Tortilla mit dem übrigen Koriander bestreuen.