

Rezept

Spargel-Tortilla

Ein Rezept von Spargel-Tortilla, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|--|----------------------------|
| 750 g grüner Spargel | 3 Frühlingszwiebeln |
| 300 g fest kochende Pellkartoffeln vom Vortag | 4 EL Öl |
| Salz | Pfeffer |
| 8 Eier | 100 ml Gemüsebrühe |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen, das untere Drittel schälen, Enden abschneiden. Spitzen 4 cm lang abschneiden, den Rest schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Kartoffeln pellen und klein würfeln.
2. In einer beschichteten Pfanne (Ø 20-22 cm) das Öl erhitzen. Spargel und Frühlingszwiebeln darin 5 Min. braten. Die Kartoffeln zufügen. Hitze reduzieren, 5 Min. weiterbraten, salzen und pfeffern. Einige schöne Spargelspitzen beiseite legen.
3. Eier und Brühe verquirlen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Über das Gemüse gießen, Spargelspitzen obenauf legen. Halb zugedeckt bei kleiner Hitze in etwa 20 Min. garen, bis die Masse gestockt ist. Die Tortilla lauwarm wie eine Torte in Stücke schneiden.