

Rezept

Tortilla mit Gurkensalat

Ein Rezept von Tortilla mit Gurkensalat, am 25.04.2024

Zutaten

100 g TK-Erbsen	1 - 2 Frühlingszwiebeln
1 Salatgurke	2 - 4 Stängel Koriandergrün
1 - 2 TL Weißweinessig	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
2 Prisen Zucker	100 g Gemüsemais (aus der Dose)
500 g gegarte Pellkartoffeln vom Vortag	1 Kugel Mozzarella (125 g)
5 Eier (M)	100 g Sahne
1 kleine Tüte Kartoffelchips (30 - 50 g)	ofenfeste Pfanne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Die Erbsen auftauen lassen. Für den Salat die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, längs halbieren und in schmale Halbringe schneiden. Die Gurke waschen und längs halbieren, die Kerne entfernen, die Hälften klein würfeln. Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein hacken und mit Frühlingszwiebeln, Gurke, Essig und 2 EL Öl mischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.
2. Für die Tortilla den Backofen auf 220° vorheizen. Den Mais abtropfen lassen. Die Kartoffeln pellen und klein würfeln. Den Mozzarella raspeln. Eier und Sahne verquirlen, Erbsen, Mais und den Käse darunterühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.
3. In der Pfanne das übrige Olivenöl erhitzen. Die Tortilla-Masse hineingeben und 2 Min. stocken lassen, dann im heißen Backofen (Mitte) 10 - 12 Min. backen. Die Tortilla aus dem Ofen nehmen und offen 5 Min. ruhen lassen, dann auf ein Brett gleiten lassen und mit einem scharfen Messer in Tortenstücke schneiden. Mit dem Gurkensalat und den Chips servieren.