

Kartoffel-Zucchini-Tortilla

Gönn' dir ein Stückchen sonniges Spanien zu deinem Brunch. Frische Zucchini, herzhaftes Kartoffeln und unser Herta Saftschinken machen die Tortilla zum Rezept mit Urlaubs-Feeling. Schneide dir ein Stückchen ab und lass' es dir gut gehen.



Zutaten

1 Packung (100g) Herta Saftschinken
80 g Emmentaler
5 Eier
150 ml Milch
250 g Magerquark

OBST & GEMÜSE

600 g festkochende Kartoffeln
250 g Zucchini
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Zitronensaft

GEWÜRZE

Salz
Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch
3 EL Mineralwasser

ÖL & ESSIG

3 EL Pflanzenöl

Anleitung

1. SCHRITT

Für die Tortilla **600 g Kartoffeln** gründlich waschen und ungeschält zu Pellkartoffeln kochen. Die gegarten Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

2. SCHRITT

Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

3. SCHRITT

250 g Zucchini putzen, waschen und ebenfalls würfeln. Eine **Schalotte** und eine **Knoblauchzehe** schälen und fein hacken. **Herta Saftschinken** in Streifen schneiden.

4. SCHRITT

In einer ofenfesten Pfanne **3 EL Öl** heiß werden lassen. Kartoffel- und Zucchiniwürfel rundum anbraten. Schalotte und Knoblauch zugeben und mitbraten. Mit etwas **Salz, Pfeffer** und **Paprikapulver** würzen. Schinkenstreifen und **Emmentaler** darüber verteilen.

5. SCHRITT

5 Eier mit **150 ml Milch** verquirlen, ebenfalls mit etwas **Salz, Pfeffer** und **Paprikapulver** würzen. Die Ei-Masse über die Würfel gießen. Die Pfanne in den Backofen geben und ca. 12–15 Minuten stocken lassen.

6. SCHRITT

Für den Dip **1/2 Bund Petersilie** und **1/2 Bund Schnittlauch** waschen und trocken schütteln. Petersilie und Schnittlauch klein schneiden. Die Kräuter mit **250 g Quark, 3 EL Mineralwasser** und **1 EL Zitronensaft** glatrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** pikant abschmecken.

7. SCHRITT

Die Tortilla aus der Pfanne stürzen und in Stücke geschnitten warm servieren. Dazu noch einen Klecks Kräuterdip reichen.

GUTEN APPETIT

Unser Tipp: Statt Zucchini kann auch Paprika verwendet werden.

Nährwerte pro Portion

Energie	986 kJ / 231 kcal
Fett	9,0 g
Kohlenhydrate	9,0 g
Eiweiß	28,0 g