

Kartoffel-Tortilla mit Pflücksalat

Der spanische Klassiker gelingt gut im Ofen und ist als Resteverwertung ideal. Der Clou beim Beilagen-Salat: Topinambur für eine nussige Note. Die kleinen Topinambur-Knollen werden aufgrund Ihres Geschmacks auch Jerusalem-Artischocken genannt. Sie können roh oder gekocht verzehrt werden.



Für die Kartoffel-Tortilla:

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Etwas Rapsöl zum Braten
- 6 Eier
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- 150 g Hartkäse nach Wahl, z. B. Gruyère
- Etwas Öl zum Einfetten

Zubereitung:

- Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Kartoffeln schälen und kochen. Abkühlen lassen, vierteln und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

- Profitipp: Für dieses Gericht eignen sich übrig gebliebene Kartoffeln vom Vortag besonders gut. Beim Restekochen dann nicht mehr allzu viel Salz hinzufügen, da die Kartoffeln bereits gesalzen wurden.
- Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch hacken.
- In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und etwa die Hälfte der Kartoffeln dazugeben. Goldbraun anbraten.
- Für die Eimasse 6 Eier mit Paprikapulver, geriebenem Muskat, Salz und Pfeffer verquirlen. Hartkäse reiben und untermengen.
- Die Auflaufform mit Öl einfetten und die Bratkartoffeln hineingeben.
- Die zweite Hälfte Kartoffeln zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch anrösten.
- Die restlichen Bratkartoffeln in die Auflaufform geben und mit der Eimasse übergießen.
- Die Tortilla im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad für 30 Minuten backen.
- **Tipp:** Die Kartoffeltortilla mit einem Klecks Pesto servieren.

Für den Pflücksalat mit Topinambur:

Zutaten:

- 200 g Pflücksalat
- 200 g Topinambur
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 200 g bunte Tomaten
- 5 EL Olivenöl für das Dressing und zum Marinieren
- 2 TL süßer Senf
- 3 EL weißer Balsamico
- 1 EL Agavendicksaft
- 3 EL Kürbiskerne

Zubereitung:

- Pflücksalat gründlich waschen und trockenschleudern.
- Die Topinambur schälen und fein hobeln.
- Die Zwiebel in feine Ringe schneiden.
- Profitipp: Besonders fein und gleichmäßig gelingt dies mit einem Gemüsehobel, einer sogenannten Mandoline.
- Topinambur mit Zitronensaft, Salz und 1EL Olivenöl marinieren.
- Die Tomaten vom Strunk befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Tomaten, Zwiebel und Salat in eine Schüssel geben.
- Für das Dressing Senf, Essig, 4 EL Olivenöl, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer verquirlen und unter den Salat mischen.
- Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.
- Zusammen mit Topinambur über den Salat geben.
- Den Salat als Beilage zur heißen Tortilla servieren.