



BONIC DEL SUD

GEMÜSE-TORTILLA

BESCHREIBUNG:

Eine leckere spanische Tortilla mit Gemüse. Passt hervorragend in Würfeln geschnitten zu Tapas!

ZUTATEN FÜR 48 STÜCK:

Natives Olivenöl Extra

1 schwarze Knoblauchzehe, zerdrückt

4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt

Schnittlauch, fein gehackt

1 grüne Paprika, fein gewürfelt

1 rote Paprika, fein gewürfelt

175 g Kartoffeln, gekocht und gewürfelt

5 Eier

125 g Saure Sahne

175 g Cesarkäse

3 EL frisch gehackter Schnittlauch

Meersalzflocken

Pfeffer

1 Baguette, in Scheiben

Aioli Natur

ZUBEREITUNG:

- Den Backofen auf 190°C vorheizen. Eine Auflaufform mit Alufolie auslegen und mit Olivenöl einfetten. Beiseitestellen.
- Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Paprika mit etwas Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren 10 Min. weich dünsten. Abkühlen lassen und die Kartoffelwürfel hinzufügen.
- Eier, saure Sahne, Käse und Schnittlauch in einer großen Schüssel verquirlen. Das abgekühlte Gemüse unterheben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.
- Die Mischung in eine Form geben und glatt streichen. 30-40 Min. im Ofen goldbraun backen & stocken lassen. Die Tortilla am Rand mit einem Messer lösen, auf eine Unterlage geben & die Alufolie abziehen. Wenn die Oberfläche noch sehr weich aussieht, die Tortilla nochmals auf der mittleren Schiene im Backofen stocken lassen.
- Vollständig abkühlen lassen. Die Tortilla in 48 Fingerfood-Stücke schneiden und mit Meersalzflocken bestreuen.
- Zusammen mit dem Baguette und Aioli servieren. Schmeckt auch kalt lecker!
- Dazu einen frischen gemischten Salat reichen.

