



## HAUPTGANG

**BÄRLAUCH-TORTILLA**

★★★★☆ (83)

CA. 45 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN**ZUTATEN**

## Tortilla

- 600 g** festkochende Kartoffeln
- 4** Frühlingszwiebeln
- ½ Bund** Bärlauch
- ½ dl** Öl
- 6** Eier
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Schwarzer Pfeffer

**ZUBEREITUNG**

- 1** Die Kartoffeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in einem grossen Topf mit kaltem Wasser bedecken, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln beiseitestellen.
- 2** Den Ofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln rüsten. Zwei Bundzwiebeln fein hacken. Die anderen zwei der Länge nach halbieren. Den Bärlauch fein hacken.
- 3** Das Öl in einer beschichteten ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, die halbierten Frühlingszwiebeln 4 Minuten mit der Schnittseite nach unten anbraten, bis sie gar sind. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
- 4** Die fein geschnittenen Zwiebeln in die Pfanne geben. Ebenfalls einige Minuten andünsten. Die Kartoffelscheiben und den Bärlauch zugeben, gut verrühren, so dass alle Zutaten gleichmässig in der Pfanne verteilt sind. Weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die halbierten Frühlingszwiebeln zwischen die Kartoffeln legen.
- 5** Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ei-Masse gleichmässig über die Kartoffeln giessen. In den Ofen geben und ca. 20 Minuten goldgelb backen bis das Ei vollständig gestockt ist.

**TIPP**

Passt zu Blattsalat.