RESTLA-REZEPT



GEMÜSE – TORTILLA

RESTLA:

- 1 Bund Suppengrün (ca. 400g) oder andere Gemüse wie z.B. Paprika

WEITERE ZUTATEN:

- 1 Zwiebel
- 200 g Schafskäse oder Halloumi
- 4 Eier
- 100 ml Schlagsahne
- 150 ml Milch
- Salz und Pfeffer
- edelsüßes & rosenscharfes Paprikapulver
- 1 TL italienische Kräuter
- 2 EL Öl
- 1 EL Butter
- Frische Kräuter zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- Suppengrün putzen und waschen. Möhren und Sellerie in ca. 1-2 cm große Würfel schneiden. Lauch in 1 cm dicke Ringe schneiden. Zwiebel fein würfeln. Schafskäse (oder Halloumi) ebenfalls in 1 cm dicke Würfel schneiden.
- Eier, Sahne, Milch, etwas Salz und Pfeffer und gewünschte Gewürze verquirlen.
- Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Öl in einer ofenfesten Pfanne stark erhitzen.
- Hinweis: Falls man Halloumi verwendet, diesen zuerst kurz braun anbraten, herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.
- EL Butter ins Bratfett geben, Gemüse und Zwiebel darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Eiermilch über das Gemüse geben, den Schafskäse oder Halloumi darüberstreuen. Auf dem Herd ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze stocken lassen. Dann im heissen Backofen auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten weitergaren.
- Tortilla vor dem Anschneiden kurz in der Pfanne ruhen lassen. Dann mit frischen Kräutern bestreut servieren. Gerne mit einem frischen Salat servieren.
- Alternativ können zum gewürfelten Gemüse auch gekochte in 1 cm grosse Würfel geschnittene Kartoffeln hinzugefügt und mitgebraten werden.
- Und: Die Gemüseschalen natürlich in den Kompost geben, um einen super Dünger für die neuen Pflanzen zu erzeugen!

Eingereicht von Cornela Bachstein, Gattendorf