



**„Tortilla“ mit Gemüse und neuen Kartoffeln / Kräuterschmand /  
Chicorée- oder Endiviensalat**

Rezept für 4 Personen

**Für die Tortilla:**

8 mittelgroße Kartoffeln festkochend  
50 g Chorizo, pikante Salami, Wildsalami oder Serrano Schinken  
2 EL Oliven  
50 g getrocknete Tomaten  
1 Schalotte oder Zwiebel  
2 Karotten  
1 kleine Zucchini  
oder alternativ:  
4 Stangen grünen Spargel  
Pimientos oder Paprika  
8 Vollei  
1 EL Sahne 44%  
1 Msp. frischen oder getrockneten Knoblauch  
1 TL Paprikapulver  
1 Msp. Chilli  
Salz, Pfeffer  
1 EL Olivenöl  
Frische Kräuter z.B. Estragon oder Thymian

**Zubereitung:**

Kartoffeln waschen, abkochen und auskühlen lassen. Ungeschält längs halbieren und in kleine 2,5 cm Ø Stücke schneiden.  
Schalotte schälen und in Würfel schneiden.  
Möhren schälen, längs halbieren und in Stücke schneiden.  
Ebenso die Zucchini in Stücke schneiden. Die Gemüse dürfen auch variieren, z.B. grüner Spargel und Paprika.  
Schalotten in Olivenöl mit dem Gemüse anschwitzen. Oliven, getrocknete Tomaten und in Streifen geschnittene Chorizo dazugeben und miteinander anschwitzen. Salzen und Pfeffern und die Kartoffeln dazugeben.

Nun die Eier in einer Schüssel leicht mit dem Schneebesen verquirlen. Sahne, Knoblauch, Chilli, Paprikapulver und gezupfte Kräuter hinzugeben und auf die Gemüse und Kartoffeln gießen. (Entweder eine große Pfanne z.B. 26er oder 24er oder auch eine Auflaufform nehmen – feuerfest!) Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und ca. 20 Minuten im Ofen garen. Zum Schluss 5 Minuten unter den Grill, damit die Tortilla braun wird.

**Für den Kräuter-Schmand:**

200g Quark 44%

50 ml Milch 3,5%

Gehackte Kräuter – aus dem Garten oder was der Kühlschrank hergibt

1 EL Zitronensaft

1 EL weißer oder brauner Balsamicoessig

Paprikapulver

Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Alle Zutaten verrühren.

**Für unseren Salat:**

Was ihr Einkauf hergibt, z.B. Chicorée oder Endivien.

Als Salatmarinade oder Vinaigrette empfehlen wir, eine größere Menge zu machen, diese hält sich gut auch für die nächsten Tage. Und als Grundregel halten wir fest – 1 Teil guter Essig, 1 Teil gutes Öl, 2 Teile leckere Brühe.

**Für die Vinaigrette:**

1 Schalotte (in feinen Würfeln)

1 Kräuterzweig

2 Champignons (in Scheiben)

½ Knoblauchzehe

1 EL Senf

4 cl Riesling trocken

1 TL Zucker

1 TL Koriander gemörsert

1 TL Pfeffer gemörsert oder mit der Mühle gemahlen

1 EL Honig

1 EL Stärke - mit etwas Wasser angerührt

50 ml Balsamicoessig

150 ml Weißweinessig

50 ml Olivenöl

100 ml Pflanzenöl

400 ml Brühe (Geflügel, Rind oder Gemüse)

**Zubereitung:**

Schalotten und Champignons im Topf anschwitzen, Senf hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Den Honig, Knoblauch, den Kräuterzweig und die Gewürze hinzugeben und mit der Brühe auffüllen und leicht einkochen lassen. Nun mit der angerührten Stärke binden. Alles durch ein Sieb passieren, dann die Essige und Öle hinzugeben. Leicht umrühren und nicht mixen!  
Diese Vinaigrette ist variabel und kann auch durch Zugabe von etwas Sahne leicht cremig gemacht werden.