



## Käse-Gemüsetortilla

### Zutaten für vier Personen

400 g Kartoffeln (vorwiegend fest kochend)  
2 EL Olivenöl  
4 Eier  
80 g angeschwitzte Zwiebelwürfel  
120 g Erbsen  
je ½ Schote Paprika (rot, gelb, grün)  
4 EL geriebener Hartkäse  
125 ml Sauerrahm  
2 EL gemischte Kräuter  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (circa 40 Minuten)

Kartoffeln schälen, in Scheiben zerteilen und in heißem Olivenöl anbraten. Angeschwitzte Zwiebelwürfel, Erbsen und in Würfel geschnittene Paprikaschoten zufügen und gut mit den Kartoffeln vermengen.

Eier mit Sauerrahm gut verschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemischte Kräuter unterziehen. Den Boden einer Obstkuchenform mit Backpapier auslegen. Die Hälfte der Kartoffelmischung in der Form verteilen und die Hälfte vom Reibkäse darüber streuen. Die Hälfte der Eiermasse darüber geben und restliche Kartoffelmasse darauf verteilen. Restliche Eiermasse darüber geben und mit restlichem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) bei 160 Grad circa 35 bis 40 Minuten backen. Tortilla in Kuchenstücke schneiden und in der Form servieren.

### Nährwert pro Portion

350 kcal – 20 g Fett - 20 g Eiweiß – 22 g Kohlenhydrate – 1,5 BE

**Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch und glutenfrei.**