Minitortilla mit Pfifferlingen

Zutaten für vier Personen
400 g Kartoffeln (z.B. Bamberger Hörnchen)
2 EL Olivenöl
160 g Pfifferlinge
1 rote Zwiebel in Würfel
1 Frühlingszwiebeln
3 Eier
140 g Sauerrahm
130 g Pflücksalat
2 cl heller Traubensaft
2 EL Obstessig
3 EL Olivenöl
1 TL Honig
40 g Schalottenwürfel
12 gebratene Kirschtomaten
3 EL Sauerrahm
2 EL bunte Paprikawürfel
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 50 Minuten)
Kartoffeln schälen, säubern und in Scheiben schneiden. Pfifferlinge mit Pinsel säubern, kurz kalt abbrausen, gut abtropfen lassen. Große Pilze halbieren, Frühlingszwiebel in Röllchen schneiden, Kartoffelscheiben in heißem Olivenöl angehen lassen. Pfifferlinge in heißem Olivenöl kurz anschwenken, zu den Kartoffeln geben, mit anschwenken, rote Zwiebelwürfel, Röllchen von Frühlingszwiebeln zufügen.

Ring oder Förmchen in Backpapier eindrehen, in eine Pfanne setzen, auf Herdplatte mit mäßiger Hitze anziehen lassen, Masse in den Ring füllen, mit einem Löffel etwas andrücken.

Eier verschlagen, Sauerrahm mit einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, über die Kartoffeln gießen, im vorgeheizten Backofen bei 140 bis 150° C gut stocken lassen.

Pflücksalat auf flachen Teller geben. Für die Marinade Traubensaft, Obstessig, Olivenöl, Honig, Schalottenwürfel gut verrühren, mit Salz und Pfeffer gewürzt und Salat damit überziehen. Kirschtomaten rundum mit anlegen, Sauerrahm mit Paprikawürfeln verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, daneben etwas angießen, Tortilla aus dem Ring stürzen, daneben mit ansetzen.

Nährwert pro Portion
404 kcal - 29 g Fett - 11 g Eiweiß - 27 g Kohlenhydrate - 2 BE
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch und glutenfrei.