



## Tortilla mit Räucherlachs und Spinat

### Zutaten für vier Portionen

400 g Frühkartoffeln  
2 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
100 g Zwiebelwürfel  
150 g frischer Blattspinat  
160 g Räucherlachs  
2 Messerspitzen Chiliflocken  
je 1 EL gemischte Kräuter (Schnittlauch, Dill, Petersilie)  
4 Eier  
3 EL Sauerrahm  
3 EL Semmelbrösel  
Salz, Pfeffer  
Beilage Kräuterschmand

### Zubereitung (circa 40 Minuten)

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, in heißem Olivenöl angehen lassen, abkühlen lassen. Eier gut verschlagen, Sauerrahm zugeben, verrühren, Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen und zufügen. Klein gewürfelten Knoblauch zugeben, gehackten Dill, Petersilie, Schnittlauchröllchen mit unterheben, glatt verrühren und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.

Eine Kuchenform etwas ausfetten, mit Backpapier auslegen, mit Semmelbröseln den Rand und Boden ausstreuen. Kartoffeln zur Eiermasse geben, vermengen, gewaschenen, abgetropften Babyspinat zufügen, unterheben, die Hälfte der Masse in die Backform geben. Die Lachsscheiben darauf verteilen, die Restmasse darüber geben, im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 35 bis 40 Minuten backen, danach in der Form servieren.

### Nährwert pro Portion

384 kcal – 20 g Fett – 21 g Eiweiß – 34 g Kohlenhydrate – 3 BE

**Dieses Gericht ist pescetarisch und glutenfrei.**