



Tortilla mit Chorizo und Spinat, dazu Wildkräutersalat in Kerbelmarinade

Zutaten (für vier Portionen):

800 g neue Kartoffeln, geschält
3 EL Öl
150 g Chorizo, in Scheiben
120 g Blattspinat, frisch
80 g feine Zwiebelwürfel
100 ml Kochsahne
4 Eier (L)
Salz, Pfeffer

Salat:

200 g Wildkräutersalat
1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
4 EL Apfelessig
3 EL Olivenöl, kalt gepresst
2 Msp. Knoblauch, gehackt
6 Kerbelzweige, gezupft
40 ml weißer Traubensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 20 Minuten - ohne Garzeit im Backofen)

Kartoffeln in circa ein Zentimeter starke Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Öl glasig angehen lassen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit Kochsahne verschlagen, angeschwitzte Zwiebelwürfel zugeben und verrühren.

Kartoffeln schichtweise in eine Tarte-Form geben, abwechselnd mit blanchiertem Spinat und Chorizo. Nach jeder Schicht Eimasse auftragen und zum Schluss die restliche Eimasse darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad circa 40 bis 45 Minuten stocken lassen.

Alle Zutaten der Marinade verrühren und über den vorbereiteten Salat träufeln.

Auf Wunsch eine Sauercreme mit kleinen Paprikaschotenwürfeln dazustellen.

Dieses Gericht ist glutenfrei.