



Tortilla mit Pfifferlingen, Petersiliensauercrème und Wildkräutersalat

Zutaten (für vier Portionen)

800 g neue Kartoffeln
400 g Pfifferlinge
2 EL Rapsöl
2 Frühlingszwiebeln in Ringen
100 ml Kochsahne (15 %)
100 g Schmand
60 g feine Schinkenwürfel
4 Eier (L)
Salz, Pfeffer

Sauercrème:

100 g Sauerrahm
2 EL Magerquark
3 EL gehackte Petersilie
Knoblauchsatz, Pfeffer

Salat:

200 g Wildkräuter-Pflücksalat
Öl, Apfelessig, Pfeffer, Salz

Deko:

Kapuzinerkresseblüten

Zubereitung (circa 25 Minuten - ohne Backzeit)

Kartoffeln schälen und in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Geputzte und gesäuberte Pfifferlinge klein schneiden und in einer großen Pfanne mit Öl angehen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Schinkenwürfel und die Kartoffelscheiben mehrmals durchschwenken, Frühlingszwiebelringe zugeben, kurz durchziehen lassen und alles in eine ausgefettete Backform geben.

Eier mit Schmand und Kochsahne gut verschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Tortilla verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Ober-/Unterhitze) in circa 40 bis 45 Minuten durchstocken lassen.

Sauerrahm mit Quark und Petersilie gut verrühren, mit Knoblauchsatz und Pfeffer abschmecken und zur Tortilla reichen.

Den Pflücksalat nur mit Apfelessig und Öl anmachen und mit Kapuzinerkresseblüten dekorieren.

Dieses Gericht ist glutenfrei.