

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Tortilla Española mit Feta, Zucchini-Salat, Rosinen, Oliven und süßen Pfefferoni

Koch: Markus Fuchs

Zutaten

(4 Personen)

Für die Tortilla

- 3-4 gekochte Kartoffeln vom Vortag
- 6 Eier
- 2 EL Sauerrahm
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g geriebenen Parmesan
- neutrales Pflanzenöl zum Anbraten

Für den Salat

- 1 Zucchini
- ½ EL Rosinen
- 2 EL Oliven
- 4 eingelegte, süße Peperoncini
- Saft einer ½ Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- 1 Pkg. Feta
- frische Petersilie

Zubereitung

1. Für die Tortilla zuerst die gekochten Kartoffeln, die Zwiebeln und den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl anbraten.

2. Dann die Eier in einer Schüssel mit dem Sauerrahm verquirlen und die Kartoffelmasse dazu geben. Den geriebenen Parmesan unterheben und die Tortilla in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Nach etwa 5 Minuten wenden – wenn die Tortilla gar ist, diese auf einen flachen Teller stürzen.

Tipp: Am besten die Pfanne beim Anbraten mit einem Deckel zudecken, damit die Tortilla auch von oben gart.

3. Nun mit einem Sparschäler von der Zucchini der Länge nach Streifen abschälen. Die Rosinen, die Oliven und die Peperoncini feinschneiden und zu den Zucchinisteifen geben. Das Gemüse mit dem Öl der Pefferoni, etwas Salz und Zitronensaft marinieren.

4. Zum Schluss die Tortilla portionieren, mit Feta bestreuen und gemeinsam mit dem Zucchini-Salat anrichten. Frische Petersilie darüber geben und servieren.