

Bunte Ofen-Tortilla

Mit diesem einfachen Rezept ist ganz schnell eine köstliche Tortilla aus dem Backofen zubereitet. Toll als Beilage oder leckerer Snack.

etwa 24 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne:

Fett

Tortilla:

1 kg Kartoffeln
500 g Zucchini
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
1 Bund Frühlingszwiebeln
5 EL Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
100 g geriebener Käse, z. B.
Emmentaler

Guss:

300 g Dr. Oetker Crème légère
100 ml Milch
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
8 Eier (Größe M)
100 g geriebener Käse, z. B.
Emmentaler
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

Wie bereite ich selber eine bunte Ofen-Tortilla zu?:

① Gemüse vorbereiten:

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zucchini waschen, halbieren und ebenfalls in Scheiben schneiden. Beide Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

② Ofen-Tortilla zubereiten:

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln und Gemüse darin etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Käse unter die Kartoffeln und das Gemüse heben und diese in der Fettpfanne verteilen.



③ **Guss zubereiten:**

Crème légère mit Milch, Gustin, Eiern und Käse verrühren. Guss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Kartoffeln und das Gemüse gießen. Dann die Ofen-Tortilla backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Min.

Die bunte Ofen-Tortilla in 12 Rechtecke teilen, diese diagonal halbieren und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- 60 g entsteinte schwarze Oliven halbieren und zusätzlich unter die Kartoffeln und das Gemüse heben.
- Die bunte Ofen-Tortilla schmeckt auch als kalter Snack.

