

# Sommer-Tortilla

Eine Tortilla mit viel Gemüse zum Brunch.

etwa 14 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Quicheform (Ø 28 cm)  
oder:**

**Für die Pieform (Ø 28 cm):**  
Fett

## Zutaten:

etwa 400 g Kartoffeln  
2 Schalotten  
etwa 1 ½ Knoblauchzehen  
1 rote Paprikaschote  
1 gelbe Paprikaschote  
150 g Zucchini  
250 g Champignons (möglichst  
kleine)  
etwa 2 ½ EL Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Thymian

## Guss:

7 Eier (Größe M)  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Thymian  
4 EL Milch

## Außerdem:

250 g Kirschtomaten

## 1 Vorbereiten:

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Paprika putzen und in Rauten schneiden. Zucchini waschen, längs vierteln und in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Champignons putzen. Kleine Pilze ganz lassen, größere halbieren oder vierteln. Quiche-/Pieform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Zubereiten:

Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Gemüse (außer Pilze) in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden etwa 10 Min. anbraten. Nach 5 Min. die Pilze hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Kartoffel-Gemüse-Mischung gleichmäßig in der Form verteilen.



③ **Guss:**

Eier mit Crème légère und Milch verschlagen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Den Guss über dem Gemüse verteilen. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Tomaten mit der Wölbung nach oben auf der Tortilla verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 40 Min.**

Tortilla auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt der Champignons kann auch 1 Dose Artischockenherzen (Abtropfgew. 210 g) verwendet werden.

