



Tortillawürfel mit Kürbis und Kartoffeln (vegetarisch)

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen:

500 g festkochende Kartoffeln, Salz, 500 g Muskatkürbis (Fruchtfleisch), 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 Stängel Dill, 1 Stängel Petersilie, 3 EL Olivenöl, 8 Eier, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss frisch gerieben

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten nicht ganz gar kochen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen und abkühlen lassen. In ca. 3 cm große Würfel schneiden. Den Kürbis ebenso in 3 cm große Würfel schneiden und ca. 5 Minuten in kochendem Salzwasser vorgaren. Abgießen und abtropfen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Dill und Petersilie waschen, Spitzen und Blätter abzupfen und fein hacken. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. In einer ofenfesten Pfanne das Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Kartoffeln und Kürbis darin anbraten. Die Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über den Pfanneninhalt gießen. Kurz angehen lassen, dann die Pfanne für 15–20 Minuten in den Ofen stellen.
4. Die fertige Tortilla aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, aus der Pfanne stürzen und abkühlen lassen. In 3–4 cm große Würfel schneiden und zum Mitnehmen in Lunchboxen packen.