

Kartoffel-Wirsing-Tortilla, Curry-Joghurt-Dip

Für 4 Portionen

| | | |
|------------------|-------------------|---------------------|
| 800 g Kartoffeln | 200 g Wirsing | 2 kl. rote Zwiebeln |
| 2 Knoblauchzehen | 3 EL Rapsöl | Salz, Pfeffer |
| 5 Eier | 50 ml Schlagsahne | 300 g Joghurt mild |
| 3 TL Currypulver | 1 Zitrone | |

Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und 20 Minuten garen. Etwas auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Wirsing waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Etwas Öl erhitzen und Kartoffeln, Wirsing, Zwiebeln und Knoblauch portionsweise etwa 5 Minuten braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gesamte Kartoffel-Wirsing-Masse in eine ausreichend große, ofenfeste Pfanne (21 cm) oder alternativ in eine runde Auflaufform geben. Eier mit Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig über Kartoffeln und Gemüse gießen. Im Ofen 15-20 Minuten stocken lassen.

In der Zwischenzeit Joghurt mit Currypulver verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Tortilla mit dem Joghurt-Dip servieren.

NN am 14. Januar 2026