

# Tortilla mit Tomaten-Gurken-Salsa

## Für 4 Personen:

### Für die Tortilla:

700 g Kartoffeln, vorw. festk.	Salz, Pfeffer	Öl
2 Zwiebeln	5 Knoblauchzehen	7 Eier

### Für die Salsa:

1 Salatgurke	400 g Tomaten	1 kleine rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie (glatt)	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
3 EL Olivenöl	1 Limette	

Ofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Etwas salzen und pfeffern und in einer großen, ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Öl ca. 10 Minuten lang braten, immer wieder umrühren. Zwiebeln sowie Knoblauch schälen und fein würfeln. Zu den Kartoffeln geben und weitere 5 Minuten mitbraten. Gelegentlich umrühren. Eier in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer verquirlen.

Hitzezufuhr reduzieren, Kartoffeln gleichmäßig in der Pfanne verteilen und die Eiermasse darüber schütten. Ca. 5 Minuten lang bei kleiner Flamme auf dem Herd lassen, dann für ca. 10-15 Minuten im heißen Ofen fertig garen. Für die Salsa Gurke schälen, entkernen und fein würfeln. Tomaten waschen, Strunk entfernen, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Rote Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Petersilie, Koriander und Dill waschen, trockentupfen und fein hacken. Alle Zutaten miteinander vermengen, Olivenöl und den Saft einer Limette dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kuchenstücke aus der fertigen Tortilla herausschneiden und mit Tomaten-Gurken-Salsa servieren. Tortilla kann gut wieder aufgewärmt oder als kalter Snack unterwegs gegessen werden.

Björn Freitag am 05. September 2021