**Kevin von Holt**
**Kartoffel-Lauch-Tortilla**

**Dienstag, 25. April 2023**
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1,5 Stunden**
**Schwierigkeitsgrad: leicht**
**Leichte Küche, Vegetarisch**

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 600 g | Kartoffeln, festkochend |
| etwas | Öl zum Braten und für die Form |
| etwas | Salz |
| etwas | Pfeffer |
| 200 g | Lauch |
| 50 g | Manchego (spanischer Schnittkäse; alternativ Gouda) |
| 4 | Eier |
| 200 ml | Sahne |

**Zubereitung:**
1. Kartoffeln waschen, mit Wasser bedeckt in einen Topf geben und zugedeckt aufkochen. Kartoffeln ca. 10 Minuten garen.
2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen.
3. Kartoffeln abziehen und in Scheiben schneiden.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin unter Wenden goldbraun braten.
5. Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Kartoffelscheiben in eine leicht gefettete auslaufsichere Spring- oder Auflaufform verteilen.
7. Lauch putzen, waschen, abtropfen lassen und in längliche Streifen schneiden.
8. Lauchstreifen über den Kartoffeln verteilen.
9. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 170 Grad) vorheizen.
10. Den Käse reiben.
11. Eier, Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen und über die Auflaufzutaten gießen. Käse überstreuen.
12. Tortilla im heißen Backofen ca. 35 Minuten backen, bis die Eimasse gestockt ist.
13. Die Form aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen. Tortilla in der Form auskühlen lassen.
14. Zum Servieren Tortilla auslösen, in Stücke teilen und anrichten. Dazu passt z. B. ein grüner Salat mit leichter Vinaigrette.

Pro Portion: 395 kcal/ 1645 kJ
16 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 31 g Fett