

## Kochen

Markus Buchholz

Mittwoch, 26.09.2018

### Tortilla von Herbstgemüse und Pilzen mit eingemachtem Paprikagemüse Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für das Paprikagemüse (für 1 Glas à 750 ml)

300 g Paprikaschoten (z. B. grün, rot und gelb)  
100 g Zucchini  
100 g Aubergine  
200 g Tomaten  
1 Stiel Rosmarin  
1 Stiel Thymian  
100 g Gemüsezwiebel  
2 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
100 ml kräftige Gemüsebrühe  
50 ml weißer Balsamessig  
Salz  
Pfeffer  
1 Prise Zucker

##### Für die Tortilla

100 g Champignons  
100 g Shiitake-Pilze  
100 g Brokkoli  
100 g Blumenkohl  
100 g Lauch  
100 g Tomaten  
400 g Kartoffeln, gegart  
1 Zwiebel  
2 EL Sonnenblumenöl  
50 g Speck in feinen Würfeln  
1 Stiel Majoran  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
8 Eier (Größe M)  
80 g geriebener Parmesan



#### Zubereitung

1. **Für das eingelegte Gemüse** Paprika putzen, vierteln und entkernen. Paprika-Viertel abbrausen, abtropfen lassen und in 3 cm große Stücke schneiden. Zucchini, Aubergine ebenso vorbereiten und würfeln.
2. Rosmarin und Thymian abzupfen und hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
3. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Paprika, Zucchini und Auberginen darin andünsten.
4. Knoblauch abziehen, dazugeben und kurz anbraten. Tomaten, Kräuter, Gemüsebrühe und Essig untermischen und alles einmal kräftig aufkochen.
5. Gemüsemischung mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Kochendheiß in ein sterilisiertes Glas mit Twist-off-Schraubverschluss füllen. Sofort verschließen und 5 Minuten auf den Deckel drehen. Glas wieder umdrehen, vollständig abkühlen lassen.

6. **Für die Tortilla** das Gemüse und Pilze putzen, waschen, abtropfen lassen und in gleichmäßige, etwa mundgerechte Stücke schneiden. Brokkoli und Blumenkohl in Röschen teilen.
7. Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.
8. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel darin anbraten. Dann Speck und Zwiebelwürfel zugeben und ebenfalls kurz anbraten. Blumenkohl, Lauch, Brokkoli und Pilze mit in die Pfanne geben und unter Wenden kurz anbraten.
9. Majoran abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Tomatenwürfel und Majoran unter das Gemüse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
10. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
11. Das Gemüse in 2 Pizza- oder auslaufsichere Backformen geben. Eier verquirlen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über das Gemüse gießen. Den Parmesan reiben und darüberstreuen.
12. Tortilla im heißen Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen und stocken lassen.
- 13 Paprikagemüse abtropfen lassen. Tortilla in Portionsstücke schneiden und mit dem eingelegten Gemüse anrichten.