

**Kochen****Rainer Klutsch****Montag, den 28.03.2022****Kartoffeltortilla mit Äpfeln und Kräuterschmand****Für 4-6 Personen****Zutaten****Für die Tortilla**

1 kg Kartoffeln, festkochend  
etwas Salz  
5 EL Rapsöl  
2 Zwiebeln, rot  
2 Äpfel, z. B. Boskop  
1 Stiel Majoran  
etwas Pfeffer  
6 Eier, Größe M  
100 ml Milch  
etwas Paprikapulver, rosenscharf  
80 g Gouda, gerieben oder anderer Käse

**Für den Kräuterschmand**

0,5 Bund Kräuter, gemischt, z. B. Petersilie, Bärlauch, Kerbel  
0,5 Biozitronen, Saft und etwas abgeriebene Schale davon  
200 g saure Sahne  
150 g Joghurt  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Zucker

**Zubereitung**

1. Für die Tortilla Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, ausdampfen lassen, die Schale abziehen und abkühlen lassen.
2. Kartoffeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Zwiebeln abziehen und in dünne Spalten schneiden. Äpfel abbrausen, trockenreiben, vierteln, entkernen und ebenfalls in Spalten oder Würfel schneiden. Majoranblättchen abziehen und fein schneiden.
4. In einer Pfanne 4 EL Öl erhitzen. Kartoffeln und Majoran darin goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. In einer zweiten Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Zwiebeln und Äpfel darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Zwiebel und Äpfel zu den Kartoffeln geben, alles mischen und weitere ca. 2 Minuten braten.
7. Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verquirlen. Käse untermischen und würzen.
8. Eiermilch über die Kartoffelmasse geben. Pfanne abdecken und alles ca. 20-30 Minuten garen bzw. stocken lassen.
9. Inzwischen die Kräuter abbrausen, trockenschütteln und grob schneiden. Mit Zitronensaft und -schale, saurer Sahne, Joghurt, Salz, Pfeffer und etwas Zucker mischen und pürieren.
10. Den Deckel abnehmen und die Tortilla evtl. noch unter dem heißen Backofengrill kurz bräunen.
11. Tortilla kurz ruhen lassen, in Portionen schneiden. Mit Kräuterschmand anrichten und servieren.