



## **Herzhafte Kartoffel-Tortilla mit grünem Spargel – Einfach & Saisonal**

### **Zutaten**

- 4 große Kartoffeln
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Handvoll Cherrytomaten
- 250 g grüner Spargel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Eier
- 4 El Milch
- Muskat
- Salz & Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform einfetten und bereitstellen.

Die Kartoffeln schälen und zwei davon in Kartoffelstifte hobeln. In eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Tarteform geben und im Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze knusprig backen.

Die beiden anderen Kartoffeln in Scheiben hobeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln vom Grün trennen. Den weißen Teil davon klein schneiden und zu den Kartoffeln mit dem Knoblauch geben. Den grünen Teil zum Bestreuen aufheben. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Spargel waschen und die Enden abschneiden.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit der Milch kräftig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Die Tarteform mit dem Rösti Boden aus dem Ofen holen. Die Kartoffelmasse mit den aufgeschlagenen Eiern vermischen und auf dem Rösti Boden verteilen. Die Spargel und die Tomaten zum Schluss auflegen. Das geschnittene Zwiebellauch drüberstreuen und die Tortilla bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen.