



Spanische Tortilla mit Kürbis & Kartoffeln: Schnelles Herbst-Soulfood

Meine einfache Kürbis-Kartoffel-Tortilla vereint vorwiegend festkochende Kartoffeln, süßlichen Hokkaido und eine würzige Ei-Masse zu einem herrlich fluffigen Ofengericht. Durch das kurze Vorbraten in der Pfanne entwickeln Kartoffeln und Kürbis tolle Röstaromen, bevor die Tortilla im Backofen ganz entspannt, zu Ende stockt.

Kochutensilien

- 1 Pfanne
- Tarteform

Zutaten

- 1 Hokkaido-Kürbis
- 400 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 6 Eier (Größe M)
- 6 EL Milch
- 1 Bund frische Petersilie
- Etwas Öl zum Anbraten
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer & 1 Prise Muskatnuss

Zubereitung

Schritt 1 Gemüse vorbereiten: Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Kürbis waschen, putzen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in gleichmäßig dünne Scheiben hobeln.

Schritt 2 Kürbis & Kartoffeln anbraten: Etwas Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kürbisspalten darin unter gelegentlichem Schwenken rundherum leicht anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen. Nun die Kartoffelscheiben in die Pfanne geben, ebenfalls rundherum anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3 Eiermasse anrühren: In der Zwischenzeit die Eier zusammen mit der Milch in ein hohes Gefäß geben. Alles mit einem Pürierstab oder Schneebesen kräftig verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und einer guten Prise Muskatnuss herzhaft abschmecken.



Schritt 4 **Zusammenfügen & Stocken lassen:** Die angebratenen Kürbisspalten zurück zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und alles gleichmäßig verteilen. Die Petersilie fein hacken und darüberstreuen. Alles mit der Eiermilch auffüllen.

Schritt 5 **Backen & Anrichten:** Die Tortilla entweder direkt in der ofenfesten Pfanne lassen oder vorsichtig in eine gefettete Tarteform umfüllen. Auf der mittleren Schiene für ca. 20 Minuten im Ofen stocken lassen. Anschließend herausnehmen, mit einem Pfannenwender vorsichtig vom Boden lösen und auf einer Platte anrichten.