

Lauchtortilla mit Preiselbeeren



Zutaten

700 g mehligkochende Kartoffeln
150 g Lauch
2 EL Bratbutter
Salz
Pfeffer
5 Eier
100 g Raclettekäse mit Pfeffer
100 g Preiselbeeren aus dem Glas

Vegetarisches Hauptgericht aus Kartoffeln, Lauch und Raclettekäse, das erst in der Pfanne und dann im Ofen gebacken und mit Preiselbeeren serviert wird.

Kartoffeln in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Lauch längs halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Backofen auf 200 °C Oberhitze vorheizen, Gitter in die zweitoberste Rille einschieben.

Bratbutter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Kartoffeln beifügen, salzen und pfeffern. Bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten goldbraun braten. Kartoffeln dabei öfter schwenken.

Eier in einer Schüssel verquirlen. Käse an der Röstiraffel reiben. Lauch und Käse zu den Kartoffeln geben. In der Pfanne kurz mischen. Eier darüber giessen.

Tortilla ohne zu mischen weitere 5 Minuten bei kleiner Hitze anbraten. Danach die Pfanne in den Ofen schieben und die Tortilla bei offener Ofentür ca. 5 Minuten fertig braten.

Auf einen Teller stürzen und mit Preiselbeeren servieren.