

Kochen

Rezept von Rainer Klutsch aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 9.02.2026

Tortilla mit Suppengemüse und Speck

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Tortilla:

500 g	Kartoffeln, festkochend oder vorwiegend festkochend
etwas	Salz
2 Bund	Suppengemüse, ca. 500 g
2	Zwiebeln, rot
1 Stiel	Thymian
4 EL	Rapsöl
1 TL	Butter
etwas	Pfeffer
etwas	Paprikapulver
8	Eier (Größe M)
125 ml	Milch, ca.

Für den Dip:

4	Tomaten, getrocknet
200 g	Frischkäse, Fettstufe nach Vorliebe
150 g	Joghurt
1 TL	Tomatenmark
etwas	Zitronensaft oder Balsamessig, hell
etwas	Pfeffer
etwas	Zucker oder Honig
einige	Chiliflocken, nach Belieben
1 Bund	Schnittlauch

Außerdem

125 g	Frühstücksspeck, nach Belieben
-------	--------------------------------

Zubereitung

- Für die Tortilla** am Vortag Kartoffeln schälen, abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen (wer bereits gekochte Kartoffeln vom Vortag übrig hat, kann natürlich diese verwenden).
- Kartoffeln in Scheiben schneiden, Suppengemüse (Karotte, Lauch, Sellerieknolle, evtl. Petersilienwurzel und Petersilie) putzen, abbrausen, trocknen und ebenfalls klein schneiden oder grob raspeln.. Zwiebeln abziehen und würfeln oder in dünne Spalten schneiden. Thymianblättchen abzupfen und nach Belieben fein schneiden.
- Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin von allen Seiten braten. Zwiebeln zugeben und etwa goldgelb andünsten. Karotten (und evtl. Petersilienwurzel) zugeben und etwa 2-3 Minuten mitdünsten.
- Übriges Gemüse, bis auf die Petersilie, zum Kartoffelmix geben und ca. 5-10 Minuten braten, bzw. dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- In der Zwischenzeit Eier und Milch verquirlen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
- Eier-Milch zum Gemüse geben, abdecken und bei niedriger Temperatur, ca. 10-15 Minuten stocken lassen, bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat.
- Inzwischen für den Dip** getrocknete Tomaten, in feine Würfel schneiden.
- Tomaten mit Frischkäse, Joghurt, Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Honig und Chiliflocken sowie etwas Essig oder Zitronensaft cremig rühren. Abdecken und bis zum Servieren ziehen lassen.
- Speck in eine kalte Pfanne legen, langsam erhitzen und von beiden Seiten knusprig

braten.

herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

10. Schnittlauch abbrausen, trocknen und in feine Röllchen schneiden.

11. Tortilla auf eine Platte stürzen, kurz ruhen lassen.

12. Dip mit Schnittlauch mischen, erneut abschmecken. Speck, nach Belieben, in Stücke brechen.

13. Tortilla mit Petersilie und Speck bestreuen (oder dazu servieren) und mit dem Dip anrichten und genießen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-tortilla-mit-suppengemuese-und-speck-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.