



Kochen

Ludwig Heer

Montag, 16.06.2025

Tortilla mit getrockneten Tomaten und Tomaten-Gurken-Salat

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Tortilla

600 g Kartoffeln
etwas Salz
1 Zwiebel, groß
2 Knoblauchzehen, nach Belieben
1 Zweig Thymian
100 g Chorizo
40 g Oliven (entsteint, grün oder schwarz)
40 g Tomaten, getrocknet, in Öl
6 Eier (Größe M)
6 EL Olivenöl, zum Braten
etwas Pfeffer

Für die Aioli

2 Knoblauchzehen
1 Eigelb (Größe M; extrafrisch)
1 TL Wasser
70 ml Rapsöl
30 ml Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker
etwas Zitronensaft, frisch gepresst
etwas Bio-Zitronenschale, fein gerieben

Für den Salat

250 g Kirschtomaten, bunt
0,5 Salatgurke
1 Zwiebel, rot
3 Stiele Basilikum
etwas Balsamessig
4 EL Olivenöl
etwas Zitronensaft, frisch gepresst
etwas Bio-Zitronenschale, fein gerieben
etwas Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung:

1. **Für die Tortilla** Kartoffeln abbrausen, in leicht gesalzenem Wasser mit Schale garen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, Schalen abziehen und auskühlen lassen (kann nach Belieben bereits am Vortag gemacht werden).
2. Für die Aioli Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit dem Eigelb und ca. 1 TL Wasser in einen hohen schmalen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer aufschlagen. Öle mischen und langsam unter ständigem Mixen einlaufen lassen, bis eine cremige Emulsion/Mayonnaise entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und -schale abschmecken. Kühl stellen.
3. Für die Tortilla Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden oder grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Thymianblättchen abzupfen. Chorizo, Oliven und getrocknete Tomaten klein schneiden



4. Etwas Olivenöl in einer großen, backofengeeigneten Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Chorizo und Tomaten zugeben und mit anbraten. Oliven und Kartoffeln vorsichtig untermischen.
5. Eier in eine Schüssel aufschlagen. Thymianblättchen nach Belieben hacken und zugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und gründlich vermischen. Eimischung über die Zutaten in der Pfanne gießen. Im Backofen, auf der mittleren Schiene, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten garen.
6. Für den Tomaten-Gurken-Salat inzwischen Tomaten abbrausen, putzen und halbieren. Gurke abbrausen, trocken reiben und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Basilikum in Streifen schneiden.
7. Aus Balsamessig, Olivenöl, Zitronensaft, -schale, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren. Die Salatzutaten untermischen.
8. Tortilla vor dem Servieren auf ein Brett stürzen und in Stücke schneiden. Mit Salat und Aioli anrichten.