

Bärlauch-Tortillas mit scharfer Sauce

Für 4 Personen

Zutaten

Tortillas:

600 g	festkochende Kartoffeln
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
½ Bund	Bärlauch
½ dl	Olivenöl
6	Eier
1 TL	Salz
½ - 1 TL	Schwarzer Pfeffer

scharfe Sauce:

1	kleine rote Peperoni
1	kleine gelbe Peperoni
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 - 2 cm	frischen Ingwer
2 - 3	Chilischoten
1 EL	Koriander
5 EL	Olivenöl
1 EL	Ahornsirup
etwas	Salz

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln in einem grossen Topf mit kaltem Wasser bedecken, aufkochen und 5 Minuten köcheln. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln beiseite stellen. Die Zwiebeln und den Knoblauch rüsten und in dünne Scheiben schneiden. Den Bärlauch fein hacken. Das Öl in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch 5 Minuten darin anschwitzen, bis sie weich sind. Die Kartoffelscheiben und den Bärlauch zugeben, gut verrühren, so dass alle Zutaten gleichmässig in der Pfanne verteilt sind, weitere 5 Minuten köcheln. Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse gleichmässig über die Kartoffeln giessen und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze 20 Minuten backen, bis das Ei gerade gestockt ist.

Sauce

Die Peperoni schälen, rüsten und in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch rüsten und fein hacken, den Ingwer schälen und fein reiben, die Chilischote halbieren, entkernen und sehr fein hacken. Den Koriander rüsten und fein hacken. Alle Zutaten vermischen, mit Olivenöl, Ahornsirup und Salz



Bärlauch-Tortillas mit scharfer Sauce

vermengen.

Die Sauce in Glas-Schälchen füllen und die Tortillas auf eine Platte gleiten lassen oder direkt in der Pfanne servieren.

www.kartoffel.ch