



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

Räucherlachstortilla

Zutaten für 4 Personen:

Tortilla:

4 rote Paprika
600 g mittelgroße Kartoffeln, festkochend
Salz
80 g Zwiebeln
1 frische Knoblauchzehe
80 g Pancetta
400 g geräucherter Alaska Wildlachs
120 g Manchego-Käse, mild
8 Eier (L)
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
60 ml Olivenöl
120 g Erbsen, tiefgekühlt

Schmand:

1 Limette, unbehandelt
5 Stiele Thymian
250 g Schmand

Zubereitung:

1. Backofen auf 250°C (Umluft) vorheizen und Paprika ungeputzt auf Alufolie in den Ofen geben und solange garen, bis die Haut Blasen schlägt. Anschließend herausnehmen und in feuchtes Küchentuch wickeln, dann abkühlen – dabei das Küchentuch mehrfach kalt spülen. Später Paprika von Haut, Stiel sowie Kernen befreien und klein schneiden.
2. Währenddessen Kartoffeln in kochendem Salzwasser knapp garkochen, dann abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln sowie Knoblauch abziehen und fein schneiden. Pancetta fein würfeln. Hälfte des Räucherlachs ebenfalls klein schneiden. Manchego reiben und die Hälfte des Käses mit den Eiern verquirlen, dann mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
3. Backofen auf 200°C (190°C Umluft) stellen und eine ofenfeste Pfanne oder Ähnliches mit Backpapier auslegen. Kartoffelscheiben in einer großen beschichteten Pfanne in Olivenöl anbraten, dann Pancetta, Zwiebeln sowie Knoblauch dazugeben und mitbraten. Gegrillte Paprika, Lachs sowie Erbsen hinzufügen und unterschwenken, dann alles mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und in das vorbereitete Geschirr füllen. Verquirlte Eier untermengen und alles mit dem restlichen Käse bestreuen, dann 35 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene backen.
4. Währenddessen Limette heiß waschen, dann trocknen: Schale fein reiben und Saft auspressen. Thymian von den Stielen zupfen und fein schneiden. Alles mit Schmand





Wild, Natürlich & Nachhaltig®

verrühren und mit Salz abschmecken. Später zusammen mit der Tortilla und dem restlichen Räucherlachs servieren.

Zubereitungszeit: 1 Std 15 min

Nährwerte:

Energie: 1240 kcal/ 5200 kJ

Eiweiß: 56 g

Fett: 89 g

Kohlehydrate: 48 g