

Allgäuer Maultaschentortilla mit Spargel & Emmentaler



Zutaten:

für 12 Portionen

- 10 Eier
- 250 g Maultaschen
- 200 g Spargel, weiß
- 200 g geriebener Allgäuer Emmentaler
- 200 g Schmand
- 100 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein geschnitten
- 1 EL Butter
- Frische Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Thymian)
- Etwas Muskatnuss, Salz, Pfeffer



Zubereitung

Den Spargel und die Kartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm Scheibchen schneiden. Dann die Spargel- und Kartoffelscheibchen in einer ofenfesten Pfanne mit Butter 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Leicht salzen und pfeffern.

Maultaschen in 1 cm Würfel schneiden und zum Spargel geben.

Frühlingzwiebeln klein schneiden und mit Knoblauchscheibchen in die Pfanne geben.

Die Eier in einer Schüssel mit Schmand mixen. Kräuter, geriebenen Käse und die Gewürze zugeben und abschmecken.

Die Eiermischung über die Maultaschen-Spargelmischung in der Pfanne gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) für ca. 50-60 Minuten backen (bis die Masse auch in der Mitte stockt).

Pfanne aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden noch 15 Minuten ruhen lassen.

Tipp: Dazu passt Salat und ein Kräuterquark.