

Maultaschentortilla mit Allgäuer Emmentaler g.U.



Zutaten:

Für 10-12 Portionen:

- 8 Eier
- 250 g Maultaschen
- 300 g Gemüse der Saison (z.B. Petersilienwurzel, Karotte, Zucchini, Kürbis)
- 100 g geriebener Allgäuer Emmentaler
- 250 g Schmand oder Sauerrahm
- 100 ml Milch
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein geschnitten
- 1 EL Butter
- 1 EL Stärke
- Frische Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Thymian)
- Etwas Muskatnuss, Salz, Pfeffer



Hinweis: Die Pfanne sollte für den Ofen geeignet sein. Sollte dies nicht der Fall sein, kann man die Tortilla auch in einer feuerfesten Form backen.

Zubereitung

Das Gemüse in ca. 0,5 cm große Würfeln schneiden. In einer ofenfesten Pfanne mit Butter 6 min. bei mittlerer Hitze rührend anbraten. Salzen und pfeffern.

Die Frühlingszwiebeln klein schneiden und mit den Knoblauchwürfeln in die Pfanne geben.

Die Maultaschen in 0,5 cm große Scheiben schneiden.

Nun den Schmand mit Milch, 1 EL Stärke vermischen und danach die Eier unterrühren. Die Kräuter, geriebenen Käse und die Gewürze hinzugeben und alles abschmecken.

Die Maultaschenscheiben zum Gemüse in der Pfanne geben und gleichmäßig verteilen.

Anschließend die Eiermischung über die Maultaschen-Gemüsemischung gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) für ca. 50-60 Minuten backen (bis die Masse auch in der Mitte stockt).

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

Tipp: Dazu schmeckt Salat, Kräuterquark und hausgemachtes Pesto.