


**Kochen
mit Globus**



**Saarländische Tortilla
mit Hausmacher Blutwurst**



Zutaten:

600 g Kartoffeln
80 ml natives Rapsöl
2 Stück festes Steinobst
(z.B. Nektarinen, Aprikosen,
Pfirsiche)
200 g Hausmacher Blutwurst
1 Bund Frühlingszwiebeln
6 Eier
1 kleines Bund Petersilie
Salz, schwarzer Pfeffer, Muskat

200 g Rupf Salat
(junge Setzsalatblätter)
40 ml heller Essig
1 EL Senf
80 ml natives Rapsöl
2 EL Grün der
Frühlingszwiebeln fein
geschnitten
Salz, weißer Pfeffer

Beilage: Baguette

Dazu passt: Bier oder Weißwein

 4 Pers.

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad

**Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!**

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und ca. 1 cm groß würfeln. Die Kartoffeln mit Rapsöl in einer backofenfesten Pfanne (mindestens 5 cm hoher Rand) ca. 10 Minuten mit wenig Farbe garen. Das Obst entkernen, die Frühlingszwiebeln putzen und das Grün für den Salat beiseite stellen.

Dann das Obst, das Weiße der Frühlingszwiebeln und die Blutwurst ca. 1 cm groß würfeln und zu den gegarten Kartoffeln in die Pfanne geben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 3 Minuten braten.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier schaumig rühren und mit wenig Salz, Muskat und einer kräftigen Portion Pfeffer würzen.

Einen Teil der Petersilie zur Dekoration aufheben, den Rest fein schneiden, mit den Eiern verrühren und die Eimasse in die Pfanne gießen.

Die Pfanne samt Inhalt für ca. 15 Minuten in den Backofen stellen. Die Eimasse sollte dann vollständig gestockt sein und sich vom Seitenrand der Pfanne lösen.

Vor dem Servieren die Tortilla für 10 Minuten in der Pfanne abkühlen lassen, ggf. stürzen und wie einen Kuchen portionieren.

Den Salat waschen und trockenschleudern. Die Zutaten für die Salatsoße miteinander verrühren und den fertigen Salat mit einem Stück Tortilla anrichten. Mit der Petersilie dekorieren und servieren.

