



## Möhren-Tortilla mit Schmortomaten-Salsa

Die aufregende Variante ohne Kartoffeln eignet sich perfekt als Party-Snack



Portionen  
4



Zubereitungszeit  
45 Minuten



Schwierigkeitsgrad  
Mittel

### ZUTATEN

- 1 Packung Hochland Sandwich Scheiben mit Butterkäse
- 300 g Möhren
- 1 rote Paprika
- 150 g Lauch
- 1 Bund Petersilie
- 6 Eier (M)
- 4 EL Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 2 EL Butter

Für den Dip:

- 400 g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 2 Stängel Staudensellerie
- 4 EL kleine Oliven ohne Stein
- ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kirschtomaten waschen und halbieren, die Knoblauchzehe mit Schale quetschen, mit Tomaten und 2 EL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Backblech verteilen. Auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 20 Minuten schmoren.
2. Sandwich Scheiben in 1-2 cm große Quadrate schneiden. Möhren schälen, schräg in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Paprika vierteln, Kerne und Stiel entfernen. Das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Lauch längs halbieren, waschen und quer in 5 mm breite Streifen schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und zupfen, die Blättchen hacken.
3. Die Eier mit Sahne, Petersilie und der Hälfte der Käsestücke in eine Schüssel geben, mit einer Gabel verrühren. Dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Die Butter in einer mittelgroßen Pfanne, die nicht klebt, aufschäumen lassen. Das Gemüse darin 10 Minuten bei kleiner Hitze dünsten, dabei gleich salzen und einen Deckel auflegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käse-Eier-Sahne in die Pfanne gießen, 2 Minuten stocken lassen. Den restlichen Käse darüber streuen und auf der zweiten Schiene von oben 10-12 Minuten im Ofen hellgolden backen.
5. Staudensellerie waschen, längs dritteln und quer würfeln. Schmortomaten und Oliven grob hacken mit Sellerie und restlichem Olivenöl mischen. Die Zitronenschale fein



abreiben, den Saft auspressen, beides unter die Salsa rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Tortilla aus dem Ofen nehmen und aus der Pfanne auf ein Brett gleiten lassen. Die Tortilla in 3 cm große Würfel schneiden und auf kleine Holzspieße stecken. Mit der Salsa servieren.

### **Tipp**

Für einen extra tomatigen Aromakick die Salsa zusätzlich mit 2-3 EL gehackten und getrockneten Tomaten in Öl und 1 EL Kapern verfeinern.

### **Eine Portion enthält im Durchschnitt**

Brennwert: 2212,5 kJ (661,6 kcal)

Kohlenhydrate: 14,9 g

Fett: 39,1 g

Eiweiß: 25,4 g