

Süßkartoffel-Tortilla mit karamellisierten Zwiebeln, Backofen Schinken und Burrata

26. September 2022

Alternativ kann man auch Mozzarella verwenden, aber das Cremige erspart eine Sauce oder Dip.

Zutaten für 2 Personen (1 Pfanne)

2 Süßkartoffeln etwa 500g
1 Pkg Backofen-Schinken 100g
4 Eier
100 ml Milch, alternativ Schlagobers
40g geriebener Käse
1 Zwiebel
1 Frühlingszwiebel
ca. 3 El Öl
1 El Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
1 TL Zucker
1 Burrata oder Mozzarella
Handvoll Minitomaten
3 Stiele Basilikum

Zubereitung:

Für die Zubereitung ist es wichtig, dass ihr eine feuerfeste Pfanne verwendet, denn diese kommt später dann in das Backrohr.

1. Wir beginnen damit die Süßkartoffeln zu schälen und in dünne Scheiben zu schneiden. Ich habe hierzu einen Hobel verwendet, weil es auch viel schneller geht. Ebenso die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden, auch die Frühlingszwiebel.
2. In der Zwischenzeit die Eier mit der Milch gut verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ebenso den geriebenen Käse unterrühren.
3. Die Süßkartoffelscheiben in der Pfanne mit etwas Öl leicht von beiden Seiten anbraten. Sie sollen wirklich nur leicht Farbe ziehen. Das Backrohr auf 180 Grad Umluft aufheizen.
4. Wenn alle Süßkartoffelscheiben angebraten sind, 1 El Butter in die Pfanne geben, schmelzen lassen und die Zwiebel hinzugeben. Leicht anrösten und den Zucker begeben. Die Zwiebel soll nun leicht karamellisieren.
5. Ist die Zwiebel karamellisiert, die vorgebratenen Süßkartoffelscheiben in die Pfanne schichten, Frühlingszwiebel dazwischen verteilen und mit der Ei-Milch-Käse Flüssigkeit begießen. Deckel auf die Pfanne geben.
6. Auf mittlerer Flamme gut 6-10 Minuten die Eimasse stocken lassen. Aufpassen, dass ihr nicht zu hohe Temperatur habt, denn sonst verbrennt euch die Tortilla. Anschließend die Pfanne ohne Deckel für weitere 12 Minuten ins Backrohr geben. Die Minitomaten darauf verteilen.
7. Wenn die Tortilla Farbe angezogen hat, aus dem Backrohr holen, kurz abkühlen lassen und auf einen Teller stürzen.

8. Mit den Tomaten, Basilikum, Burrata und natürlich unserem leckeren Backofen Schinken belegen und mit etwas Öl nach Wahl verfeinern.

Alternativ kann auch ein Dip dazu gemacht werden, aber durch die Burrata ist schon etwas zum Eintunken da.

