



Kartoffel-Kohlrabi-Tortilla

Warm oder kalt: Kartoffel-Kohlrabi-Tortilla. Als Beilage einen Salat oder Baguette. Ideal für warme Tage oder für ein leckeres Picknick. Das Rezept ist für 3 Personen berechnet.

- 1 Kartoffeln schälen oder ganz frische Kartoffeln nur waschen. Ebenfalls die Zwiebeln und den Kohlrabi schälen. Alle 3 Gemüse in ganz dünne Scheiben hobeln oder schneiden.
- 2 Margarine in eine Pfanne und alle dünnen Scheiben ca 5 Minuten andünsten, ebenfalls den gepressten oder fein geschnittenen Knoblauch mitzuführen und alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Jetzt alles in eine Auflaufform schichten und den Backofen schon auf 180 Grad vorheizen.
- 4 Die Eier und die Milch aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackte Petersilie unterziehen.
- 5 Nun das Gemisch in die Auflaufform gießen und ein wenig die Kartoffeln/ Kohlrabi bewegen, damit sich die Flüssigkeit bis nach unten verteilt. Die in feine Streifen geschnittene Paprika oben auf verteilen.
- 6 Abschließend ca. ½ Stunde in den Backofen.

Zutaten:

- Ca. 700 g. festkochende Kartoffeln z.B. [Annabelle](#) oder [Linda](#)
- Ca. 150g. Zwiebeln
- Ca. 400 g. Kohlrabi
- 1 mittlere rote Paprika
- Ca. 2 Knoblauchzehen
- Pfeffer, Salz
- Ca. 1 Bund Petersilie oder Schnittlauch
- Margarine zum Braten oder Öl
- 125 ml Milch
- 4 Eier