

# Koch's Hofladen in Kastel



Für alle, die es besonders frisch mögen:  
Viele leckere Landprodukte aus der Region.

Oktober - Aktionstüte 2018

## Kartoffel-Wirsing- Tortilla

2,5 kg Kartoffeln, festkochend

1/2 Kopf Wirsing

1 Bund Zwiebschlotten

1 Stück Möhre

6 Stück Eier aus Bodenhaltung

**€ 4,90**

Unser leckeres Rezept für eine  
Tortilla finden Sie auf der Rückseite.

Unsere Öffnungszeiten:  
Mo.-Sa.: 08.00 - 13.00 Uhr  
Freitag.: 14.00 - 18.30 Uhr



Boelckestraße 65, 55252 Mainz-Kastel, Tel.: 06134/63705

**Koch's**  
*Hofladen*

# Kartoffel-Wirsing-Tortilla

Für 4 Personen



## Zutaten:

450 g	Kartoffeln	4 Stück	Eier
300 g	Wirsing	200 - 250 ml	Sahne
1 Stück	Möhre	30 g	geriebenen Käse (wahlweise)
1 Bund	Zwiebelschlotten		Salz
6 EL	Öl		Pfeffer
1 Stück	Mettwurst (wahlweise)		Fondor

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und im heißen Öl für 8 - 10 Minuten anbraten.

Den Wirsing und die Möhre in feine Streifen schneiden, zu den Kartoffeln geben und weitere 8 - 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Die Zwiebelschlotten putzen und in Ringe schneiden, wer möchte die Mettwurst in dünne Scheiben teilen. 2/3 der Zwiebelschlotten zusammen mit der Mettwurst für 2 - 3 Minuten mitdünsten.

Eier und Sahne verquirlen, mit den Gewürzen abschmecken, wahlweise den geriebenen Käse zufügen und die Masse gleichmäßig über die Kartoffel-Wirsing-Mischung gießen.

Die Tortilla im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 Grad (Umluft ist nicht empfehlenswert) für etwa 10 Minuten backen.

Vor dem Servieren die Tortilla achteln und mit den restlichen Zwiebelschlotten dekorieren. Als Beilage empfehlen wir einen frischen Blattsalat.

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Koch.