



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

# Räucherlachstortilla

---

## Zutaten für 4 Personen:

### Tortilla:

4 rote Paprika  
600 g mittelgroße Kartoffeln, festkochend  
Salz  
80 g Zwiebeln  
1 frische Knoblauchzehe  
80 g Pancetta  
400 g geräucherter Alaska Wildlachs  
120 g Manchego-Käse, mild  
8 Eier (L)  
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen  
60 ml Olivenöl  
120 g Erbsen, tiefgekühlt

### Schmand:

1 Limette, unbehandelt  
5 Stiele Thymian  
250 g Schmand

### Zubereitung:

1. Backofen auf 250°C (Umluft) vorheizen und Paprika ungeputzt auf Alufolie in den Ofen geben und solange garen, bis die Haut Blasen schlägt. Anschließend herausnehmen und in feuchtes Küchentuch wickeln, dann abkühlen – dabei das Küchentuch mehrfach kalt spülen. Später Paprika von Haut, Stiel sowie Kernen befreien und klein schneiden.
2. Währenddessen Kartoffeln in kochendem Salzwasser knapp garkochen, dann abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln sowie Knoblauch abziehen und fein schneiden. Pancetta fein würfeln. Hälfte des Räucherlachs ebenfalls klein schneiden. Manchego reiben und die Hälfte des Käses mit den Eiern verquirlen, dann mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
3. Backofen auf 200°C (190°C Umluft) stellen und eine ofenfeste Pfanne oder Ähnliches mit Backpapier auslegen. Kartoffelscheiben in einer großen beschichteten Pfanne in Olivenöl anbraten, dann Pancetta, Zwiebeln sowie Knoblauch dazugeben und mitbraten. Gegrillte Paprika, Lachs sowie Erbsen hinzufügen und unterschwenken, dann alles mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und in das vorbereitete Geschirr füllen. Verquirlte Eier untermengen und alles mit dem restlichen Käse bestreuen, dann 35 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene backen.
4. Währenddessen Limette heiß waschen, dann trocknen: Schale fein reiben und Saft auspressen. Thymian von den Stielen zupfen und fein schneiden. Alles mit Schmand





*Wild, Natürlich & Nachhaltig®*

verrühren und mit Salz abschmecken. Später zusammen mit der Tortilla und dem restlichen Räucherlachs servieren.

**Zubereitungszeit:** 1 Std 15 min

**Nährwerte:**

Energie: 1240 kcal/ 5200 kJ

Eiweiß: 56 g

Fett: 89 g

Kohlehydrate: 48 g