

Brot-Zeit
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN – Mai-Juni 2019
 Rezept/Foto: © molkerei-weihenstephan.de

Tortilla Sandwich

Zutaten für 4 Personen

250 g Waldpilze oder andere gemischte Pilze,
 1 Knoblauchzehe, 4 Thymianzweige, 150 g rote
 Grillpaprika (aus dem Glas oder frisch gegrillt),
 100 g Mangold (Alternative: Wurzelspinat oder
 Pak Choi), 6-8 Eier (je nach Appetit), 4 EL
 Weihenstephan Schlagrahm, Salz, Pfeffer, ca.
 100 g Weihenstephan Butter, Bauernbrot (etwa
 400 g) in Scheiben, 1 EL Weißweinessig, 1 EL
 Rapsöl



Zubereitung:

Pilze putzen, mit Küchenpapier abreiben, trockene Stielenden abschneiden.
 Knoblauchzehe schälen, zusammen mit den Thymianblättchen hacken. Paprika und
 Mangoldblätter in Streifen schneiden, Mangoldstiele in Scheiben schneiden. Eier mit
 Schlagrahm verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Butter in einer
 mittelgroßen, beschichteten Pfanne aufschäumen lassen, Pilze und Mangoldstiele darin 2
 Min. bei mittlerer Hitze braten, dann Thymian und Knoblauch zugeben, kurz weiterbraten.
 Eiermix über die Pilze gießen, noch 2 Min. braten, dann auf der mittleren Schiene im
 vorgeheizten Backofen (200°) etwa 10 Min. garen, bis die Tortilla schön hell goldbraun ist.
 Die Brote mit der restlichen Butter bestreichen. Paprika und Mangoldblätterstreifen mit
 Salz, Pfeffer, Essig und Öl marinieren. Tortilla auf ein Schneidebrett gleiten lassen. In
 Rechtecke schneiden und auf die Brote legen. Grillpaprika und Mangold darauf verteilen
 und servieren.