

Allgäuer Maultaschentortilla mit Spargel & Emmentaler



Auflauf mit spanischem Akzent...

Maultaschen und Spargel in einem köstlichen Auflauf vereint und mit viel Käse gebacken, nenne ich heute Maultaschentortilla. Wenn schon das Wetter keine sommerlichen Gefühle zulässt und stattdessen ein Ofengericht für wohlige Wärme sorgen muss, dann gebe ich der Speise wenigstens einen urlaubsmäßigen, sonnigen Namen. Maultaschentortilla, statt Auflauf. Das Ergebnis schmeckt köstlich, da kann es ruhig noch ein wenig regnen. Und der heimische Spargel bringt noch etwas Frühlingsgefühle mit ins Gericht.

Hier die heutige Rezeptur für "**Allgäuer Maultaschentortilla mit Spargel & Emmentaler**":

Zutaten

für 12 Portionen

- 10 Eier
- 250 g Maultaschen
- 200 g Spargel, weiß
- 200 g geriebener Allgäuer Emmentaler

- 200 g Schmand
- 100 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein geschnitten
- 1 EL Butter
- Frische Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Thymian)
- Etwas Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Spargel und die Kartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm Scheibchen schneiden. Dann die Spargel- und Kartoffelscheibchen in einer ofenfesten Pfanne mit Butter 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Leicht salzen und pfeffern.

Maultaschen in 1 cm Würfel schneiden und zum Spargel geben.

Frühlingszwiebeln klein schneiden und mit Knoblauchscheibchen in die Pfanne geben.

Die Eier in einer Schüssel mit Schmand mixen. Kräuter, geriebenen Käse und die Gewürze zugeben und abschmecken.

Die Eiermischung über die Maultaschen-Spargelmischung in der Pfanne gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) für ca. 50-60 Minuten backen (bis die Masse auch in der Mitte stockt).

Pfanne aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden noch 15 Minuten ruhen lassen.

Tipp: Dazu passt Salat und ein Kräuterquark.

