

## SWR1 Pfännle 2020: Meine Maultaschentortilla aus dem Pfännle



### Eines der beliebtesten Rezepte der SWR1 Pfännle 2020....

Die SWR1 Pfännle 2020 verläuft dieses Jahr anders als gewohnt. Statt in vier Städten zu gastieren, müssen die Gäste dieses Jahr über klassische und neue Medien erreicht werden. Die Gemeinschaft der „Schmeck den Süden“-Gastronomen hat sich ebenfalls etwas einfallen lassen und erwartet euch mit Köstlichkeiten aus allen Regionen des Landes. Mehr Infos sowie die größte regionale Speisekarte findet ihr [hier](#).

Statt sich also zu versammeln und Vorort vielerlei Spezialitäten zu genießen, wollen wir zusätzlich durch Rezepte zum Kochen verführen. Als "Schmeck den Süden"- Koch habe ich mir einige Rezepte einfallen lassen.

Eines der beliebtesten Rezepte der SWR1 Pfännle 2020 ist unsere Maultaschen-Tortilla. Weitere Rezepte sind auf der Internetseite vom SWR1 Baden-Württemberg zu finden.

Warum dieses Rezept so viele Aufrufe und positive Rückmeldung bekommt, kann jeder selbst herausfinden. Denn hier ist meine Rezeptur für "**Maultaschentortilla aus dem Pfännle**":

## Zutaten

### Für 10-12 Portionen:

- 8 Eier
- 250 g Maultaschen
- 300 g Gemüse der Saison (z.B. Petersilienwurzel, Karotte, Zucchini, Kürbis)
- 100 g geriebener Allgäuer Emmentaler
- 250 g Schmand oder Sauerrahm
- 100 ml Milch
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein geschnitten
- 1 EL Butter
- 1 EL Stärke
- Frische Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Thymian)
- Etwas Muskatnuss, Salz, Pfeffer

**Hinweis:** Die Pfanne sollte für den Ofen geeignet sein. Sollte dies nicht der Fall sein, kann man die Tortilla auch in einer feuerfesten Form backen.

## Zubereitung

Das Gemüse in ca. 0,5 cm große Würfeln schneiden. In einer ofenfesten Pfanne mit Butter 6 min. bei mittlerer Hitze rührend anbraten. Salzen und pfeffern.

Die Frühlingszwiebeln klein schneiden und mit den Knoblauchwürfeln in die Pfanne geben.

Die Maultaschen in 0,5 cm große Scheiben schneiden.

Nun den Schmand mit Milch, 1 EL Stärke vermischen und danach die Eier unterrühren. Die Kräuter, geriebenen Käse und die Gewürze hinzugeben und alles abschmecken.

Die Maultaschenscheiben zum Gemüse in der Pfanne geben und gleichmäßig verteilen.

Anschließend die Eiermischung über die Maultaschen-Gemüsemischung gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) für ca. 50-60 Minuten backen (bis die Masse auch in der Mitte stockt).

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

**Tipp:** Dazu schmeckt Salat, Kräuterquark und hausgemachtes Pesto.