



KW 03/2018

## Kürbis-Tortilla

### Zutaten für 4 Personen:

800 g Hokaidokürbis, 2 Zweige Rosmarin, 6 Stiele Thymian, 1 Messerspitze Chiliflocken, 3 El Olivenöl, Salz Pfeffer, 1 kleine Dose kleine weiße Bohnen, 50 g getrocknete Tomaten, 8 Eier, 8 El Milch, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Petersilie, 200 g Crème fraîche

### Zubereitung:

Kürbis schälen, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Stielen zupfen und mit den Kürbiswürfeln in eine Schüssel geben. Chili und Olivenöl zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) 20 Minuten vorgaren. Bohnen in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Tomaten in feine Streifen schneiden. Kürbis, Tomatenstreifen und Bohnen in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Milch verquirlen.

4 ofenfeste Förmchen à ca. 350 ml oder eine Auflaufform mit der Knoblauchzehe ausreiben und das Gemüse darauf verteilen. Eiermasse zugießen und die Tortillas im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten garen.

Für den Dip den Petersilie fein schneiden und mit der Crème fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tortillas sofort mit der Crème fraîche servieren.

**Wir wünschen einen Guten Appetit!**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

---

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967