

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, den 28.06.2022**

**Zucchini-Tortilla mit Aioli und Kopfsalat**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Aioli**

2 Knoblauchzehen  
1 TL Senf  
100 ml Milch, Zimmertemperatur  
200 ml Rapsöl oder  
mildes Olivenöl,  
evtl. eine Mischung aus beiden Ölen  
etwas Salz  
1 EL Zitronensaft

**Für die Tortilla**

2 Zucchini, mittelgroß  
1 Zwiebel, groß  
4 EL Olivenöl oder anderes Pflanzenöl  
5 Eier (Größe M)  
etwas Salz

**Für den Salat**

1 Kopfsalat  
4 EL Balsamessig, hell  
8 EL Olivenöl  
2 TL Dijonsenf  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Zucker  
3 Stiele Liebstöckel



**Zubereitung**

1. **Für die Aioli** Knoblauchschaalen abziehen, Knoblauch grob hacken. Knoblauch, Senf und Milch mixen. Öl nach und nach zugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
2. Aioli mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Aioli abdecken und kalt stellen.
3. **Für die Tortilla** Zucchini abbrausen und trockenreiben. Zucchini längs vierteln und in anschließend in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in sehr feine Ringe schneiden.
4. In einer Pfanne 1 TL Öl erhitzen. Zwiebeln darin ca. 5 Minuten andünsten. Zucchini zugeben und alles weitere etwa 5 Minuten dünsten (bzw. bis Zwiebel und Zucchini glasig und weich sind). Mit Salz würzen, zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.
5. Eier verquirlen, mit der Zucchini- und Zwiebelmasse verrühren und mit Salz würzen.
6. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Masse (je nach Größe der Pfanne) in ein oder zwei Portionen in die Pfanne geben. Von jeder Seite ca. 3-6 Minuten goldbraun braten.
7. **Den Kopfsalat** putzen, abbrausen, trockenschütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Liebstöckel abbrausen, trockenschütteln. Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.
8. Salat, Liebstöckel und Dressing mischen. Mit Tortilla, Aioli und Salat anrichten und servieren.