

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 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-Masse 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.