



Zucchini-Tortilla mit gezuckerten Ofentomaten



Zutaten für 2 Personen:

Tortilla

400 g Zucchini
4 EL Tapioka (Kartoffelstärke)

Salz
1/2 TL Paprikapulver
2 Eier

1 Bund Petersilie
2 Frühlingszwiebeln
Pfeffer

1 Kräuterquark 200 g

Ofentomaten

300 g Cherrystrauch-Tomaten
2 - 3 EL Olivenöl
1 TL Zucker
1 Prise Salz

Die Zucchini waschen, Enden abschneiden und fein reiben, leicht salzen, kurz stehen lassen und in ein sauberes Geschirrtuch geben, um das Wasser auszudrücken. Dann mit den übrigen Zutaten gut vermengen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Die Tomaten im Ganzen ölen, mit Salz und Zucker bestreuen und ebenso wie die Tortilla in einer Form den heißen Ofen geben.

Bei 200 °C Ober-/ Unterhitze 20 Min backen. Anschließend die Tortilla herausnehmen, kurz abkühlen lassen, in Quadrate schneiden und mit Kräuterquark, Tomaten und frischen Kräutern auf den Teller geben und servieren.