

# Süßkartoffel-Tortilla mit Räuchertofu und Ofen-Zucchini

## Für zwei Personen

### Für die Tortilla:

1 große Süßkartoffel	3 große Kartoffeln	3 Schalotten
5 Eier	100 g Sahne	1 EL scharfes Curry Masala
1 EL Kräuter der Provence	½ TL Amando-Chiliflocken	Olivenöl
Salz	bunter Pfeffer	

### Für den Tofu:

180 g Räuchertofu	2 Eier	1 EL Sahne
Butterschmalz	1-2 TL Agavendicksaft	3 EL Rauchsatz
1 EL geräuch. Paprikapulver	1 EL Tomatenpulver	Weizenmehl
200 g feine Semmelbrösel	Olivenöl	

### Für die Zucchini:

1 große Zucchini	50 g Walnusskerne	50 g getrock. Cranberries
2 Kugeln Büffel-Mozzarella	Olivenöl	Salz
bunter Pfeffer		

### Für die Crème fraîche:

100 g Crème-fraîche	1 Prise Puderzucker	½ TL Olivenöl
½ EL Pflanzenöl	Salz	bunter Pfeffer

**Für die Tortilla:** Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Süßkartoffel schälen, Kartoffeln waschen. Schalotten abziehen.

Süßkartoffeln und Kartoffeln in grobe, Schalotten in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Süßkartoffeln darin anbraten und direkt salzen, nach einiger Zeit Schalotten und Chiliflocken dazugeben. Weiter anbraten bis alles etwas Bräune bekommen hat, dann mit Pfeffer und Curry Masala würzen. Etwas schwenken und in eine Porzellan-Quicheform geben.

Eier und Sahne mit Salz, Pfeffer, Curry Masala und Kräuter der Provence verquirlen. Über die Kartoffelmischung gießen und gleichmäßig verteilen.

Die Form in den vorgeheizten Ofen schieben und backen, bis das Ei gestockt ist. Mit Kräuter der Provence dekorieren.

**Für den Tofu:** Mehl in einer Schüssel mit Rauchsatz, Paprikapulver und Tomatenpulver mischen. Eier mit Sahne und Agavendicksaft in einer Schüssel verquirlen.

Semmelbrösel in eine Schüssel geben. In einer Pfanne Butterschmalz und Olivenöl erhitzen. Tofu in Streifen schneiden und diese jeweils erst im Mehl, dann in Eiern und schließlich in Semmelbröseln wenden.

Panierte Tofustreifen in das heiße Fett geben und goldbraun ausbacken.

Die Sticks aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller legen und mit etwas Rauchsatz bestreuen.

**Für die Zucchini:** Zucchini waschen, längs halbieren und Kerne herausschaben. Mit Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. In den vorgeheizten Backofen schieben.

Mozzarella in Scheiben schneiden. Zucchini aus dem Ofen nehmen sobald sie etwas Bräune bekommen hat, dann mit Cranberries und Walnüssen befüllen und mit Mozzarella belegen. Zurück in den Ofen geben und solange weiter garen, bis der Mozzarella geschmolzen ist.

**Für die Crème fraîche:** Crème fraîche mit Puderzucker, Olivenöl, Pflanzenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Iffland am 22. September 2021