



hr1-DOLCE VITA

**Julia Kutas**

## **Süßkartoffel-Tortillas mit Feta und Minzpesto**

### **ZUTATEN**

#### **für 1 Blech Tortillas**

3 mittelgroße Süßkartoffeln  
200 ml Sahne  
4 Eier  
Muskat  
Salz und Pfeffer  
100 g Feta

#### **Minzpesto:**

50 g Pinienkerne  
1 Handvoll Minzblätter  
100 g Parmesan  
4–5 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### **ZUBEREITUNG**

Süßkartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden (am besten mit einer Mandoline oder einer Küchenmaschine). Wenn sie nass sind, mit Küchenpapier abtupfen. In einer Schüssel Sahne, Eier, geriebenen Muskat, Salz und Pfeffer verquirlen.

Ein kleines, hohes Backblech oder eine eckige Backform mit Backpapier auslegen. Kartoffelscheiben darauf auffächern und die Eimasse darüber gießen.

Ca. 30–40 Minuten bei 200 °C im vorgeheizten Ofen backen. Für das Minzpesto Pinienkerne rösten. Alle Zutaten entweder mit einem Pürierstab oder im Mixer mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



hr1-DOLCE VITA

Tortilla ausgekühlt in Würfel schneiden. Auf jeden 1 Stück Feta auflegen, mit Pesto beträufeln.

Aus:

Julia Kutas

**City Picknick.** Lunchbox to go, Movie Night Snacks, Rooftop Picknick & vieles mehr

ISBN: 978-3-85033-974-2

Verlag: Brandstätter, 2016

Preis: 12,99 Euro