

## Tortilla Sandwich

### Für 4 Personen:

250 g Waldpilze oder andere gemischte Pilze  
1 Knoblauchzehe  
4 Thymianzweige  
150 g rote Grillpaprika (aus dem Glas oder frisch gegrillt)  
100 g Mangold (Alternative: Wurzelspinat oder Pak Choi)

6–8 Eier (je nach Appetit)  
4 EL Weihenstephan Schlagrahm  
Salz, Pfeffer  
Ca. 100 g Weihenstephan Butter  
1 Scheiben Bauernbrot (etwa 400 g)  
1 EL Weißweinessig  
1 EL Rapsöl

### Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad). Pilze putzen, dabei nur mit Küchenpapier abreiben und trockene Stielenden abschneiden. Nur wenn nötig kurz waschen, sehr gründlich abtropfen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Knoblauchzehe schälen, Thymianblättchen von den Zweigen streifen, beides zusammen hacken. Paprika und Mangoldblätter in Streifen schneiden, Mangoldstiele in Scheiben schneiden.
2. Eier mit Weihenstephan Schlagrahm verquirlen, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Gut die Hälfte der Butter in einer mittelgroßen, beschichteten Pfanne aufschäumen lassen, Pilze und Mangoldstiele darin zwei Minuten bei mittlerer Hitze braten, dann Thymian und Knoblauch zugeben, kurz weiterbraten. Eiermix über die Pilze gießen, noch zwei Minuten auf dem Herd stehen lassen, dann im Ofen auf der mittleren Schiene etwa zehn Minuten garen, bis die Tortilla schön hell goldbraun ist.
3. In der Zwischenzeit die Brote mit der restlichen Butter bestreichen. Paprika und Mangoldblätterstreifen mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl marinieren. Tortilla aus dem Ofen nehmen und aus der Pfanne auf ein Schneidebrett gleiten lassen. In Rechtecke schneiden und auf die Brote legen. Grillpaprika und Mangold auf den Broten verteilen und servieren.

### Tipp:

Am besten schmeckt das Tortilla Sandwich frisch aus dem Ofen – es lässt sich aber auch sehr gut vorbereiten und ist dann eine Zierde für jede Party und jede Brotzeitbox.