

## Lachs-Tortilla mit Speck und Spinatsalat

Wolfgang Links serviert eine Tortilla aus Lachs, Kartoffeln, Speck und Manchego-Käse.

**1** Kartoffeln in heißem Öl in einer beschichteten Pfanne ca. 6-8 Minuten langsam zugedeckt braten, ab und zu schwenken. Speck zu den Kartoffeln geben. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Zwiebel zu den Kartoffeln geben und weitere 3-4 Minuten mitbraten. Den Lachs unterheben und nochmals 2-3 Minuten braten. Die Eier mit dem Käse verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Kartoffel-Lachsmischung gießen, kurz anbacken lassen und danach im Ofen ca. 10 Minuten fertig backen.

**2** Spinat putzen, gründlich waschen und trocken schleudern, dabei grobe Stiele entfernen. Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Für das Dressing Limettensaft, Apfelsaft, Agavendicksaft und Öl in einer großen Salatschüssel verrühren. Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat, Pilze, Tomaten und Apfel mit dem Dressing mischen.

**3** Sesamöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Sonnenblumenkerne darin ca. 2 Minuten leicht rösten, dann herausnehmen.

Anrichten: Lachs-Tortilla in Stücke teilen und mit dem Spinatsalat auf Tellern anrichten. Salat mit den Kernen bestreuen und servieren.



### Rezept für 4 Personen

#### Lachs-Tortilla [reicht für 11 Personen!](#)

- 400 g festkochende Kartoffeln, geschält, in Scheiben geschnitten
- 150 g Bauchspeck, in feine Würfel geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, geschält, fein gewürfelt
- 400 g Lachs ohne Haut
- 6 Eier, Größe L
- 50 g geriebener Käse, z. B. Manchego
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### Spinat-Salat [Mengen anpassen](#)

- 300 g junger Blattspinat
- 200 g weiße Champignons
- 300 g Kirschtomaten, gewaschen, geachtelt
- 1 Apfel, gewaschen, Kernhaus entfernt, fein gewürfelt
- ½ Bd. Blattpetersilie, gewaschen, trocken geschüttelt, Blätter fein geschnitten
- Saft von ½ Limette
- 2 EL Apfelsaft
- 1 EL Agavendicksaft
- 4 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer

#### Garnitur

- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 1 TL Sesamöl