

Kartoffeltörtchen mit Sardellen auf Tomatenpüree

Zutaten für 4 Personen:

500 g Tomaten (möglichst Flaschentomaten)
2 Stängel Basilikum
6 EL Olivenöl
400 g fest kochende Kartoffeln
2 Frühlingszwiebeln
4 Sardellen (in Salz)
2 Knoblauchzehen
Salz | Pfeffer aus der Mühle
5 Eier (Größe M)

Zubereitung:

Von den Tomaten die Stielansätze herausschneiden. Tomaten kurz mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, sorgfältig entkernen und in ganz kleine Würfel schneiden. In ein Sieb geben und etwa 30 Min. abtropfen lassen.

In der Zeit die Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen, fein hacken und mit 2 EL Olivenöl vermischen. Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben, diese in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Sardellen abbrausen und in kleine Stücke schneiden.

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Eine flache hitzebeständige Form mit 1 EL Olivenöl ausstreichen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch samt Schale mit der flachen Messerklinge leicht andrücken und im Olivenöl bei schwacher Hitze kurz ziehen lassen, dann herausnehmen und wegwerfen. Die Kartoffelstreifen im Öl bei mittlerer Hitze unter öfterem Wenden rundum in etwa 7 Min. goldgelb braten. Frühlingszwiebeln dazugeben, kurz durchrühren, dann die Sardellen untermischen. Alles leicht salzen (die Sardellen sind schon salzig) und in der Form gleichmäßig verteilen.

Die Eier mit 1 Prise Salz verquirlen und über die Gemüsemischung gießen. Den Tortino im Ofen (Mitte) etwa 25 Min. backen, bis die Eier gestockt sind. Aus der Form stürzen, etwas abkühlen lassen.

Inzwischen die abgetropften Tomatenstücke pürieren und das Basilikumöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Tortino wie eine Torte in Stücke schneiden. Mit dem Tomatenpüree anrichten, mit Pfeffer bestreuen und servieren.