

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
60 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Spanien

TORTILLA AUS DEM BACKOFEN



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ob spanisch Tortilla oder italienisch Frittata genannt, der Eierkuchen mit Kartoffeln und Gemüse steht zu Unrecht im Schatten der Pizza. In Würfel geschnitten, eignet sich eine Tortilla auch ideal zum Apéro.

ZUTATEN (2 PERSONEN)

4	Kartoffeln, geschält, in Scheiben	4 EL	Speck, gewürfelt
4	Ei	1	Zwiebel, gehackt
200 g	Saisongemüse, fein geschnitten	2 Zehe	Knoblauch, gehackt
		4 EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 240° C aufheizen.
2. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne mit einer guten Dosis Olivenöl schmoren lassen. Gehackten Speck begeben. Abkühlen lassen. Â
3. Eier in einer grossen Schüssel aufschlagen. Kartoffeln und Saisongemüse rüsten und fein scheideln. Nach Belieben etwas Oliven hacken. Alle Zutaten mischen und grosszügig salzen, pfeffern und etwas süssen und scharfen Paprika begeben. Â
4. Gratinform sorgfältig mit Backpapier ausschlagen und die Masse einfüllen und 40 Min. backen. Vor dem Stürzen die Tortilla etwas abkühlen lassen.