AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	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
		1	Zwiebel, gehackt
4	Ei	2 Zehe	Knoblauch, gehackt
200 g	Saisongemüse, fein geschnitten	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 beigeben. Abkühlen lassen.
3. Eier in einer grossen Schüssel aufschlagen. Kartoffeln und Saisongemüse rüsten und fein scheibeln. Nach Belieben etwas Oliven hacken. Alle Zutaten mischen und grosszügig salzen, pfeffern und etwas süssen und scharfen Paprika beigeben.
4. Gratinform sorgfältig mit Backpapier ausschlagen und die Masse einfüllen und 40 Min. backen. Vor dem Stürzen die Tortilla etwas abkühlen lassen.