AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Spanien

TORTILLA MIT GEMÜSE UND JAMÓN IBÉRICO



Rezept und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Die spanische Kartoffel-Eierspeise kann auf viele Arten zubereitet werden: Diesmal schichten wir die Tortilla. Der Schinken des Ibérico-Schweins würzt zusätzlich. Das Gericht ist auch für ein Solo oder zu zweit ideal.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

20	Kartoffeln, klein	4	Eier, mittelgross
4 EL	Olivenöl	80 g	Jamón Ibérico
1	Rote Peperoni	2 Pr	Paprika
2	Zucchettini	2 EL	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch	1 Bd	Peterli, fein gehackt
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Mittelgrosse Kartoffeln längs entzwei schneiden. Einige Min. im gesalzenen Wasser halbgar kochen.
2. Für 4 Pers. in einer grossen Bratpfanne Olivenöl erhitzen. Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach unten einlegen. Kartoffeln auf mittlerer Termperatur braten.
3. Unterdessen Gemüse und Knoblauch rüsten, fein schneiden und auf die Kartoffeln legen. Salzen. Bratpfanne decken, um das Gemüse bei mittlerer Temperatur halbgar dünsten.
4. Nun die Eier in einer Schüssel verquirlen. Den in feine Streifen geschnittenen Jamón, die gehackten Kräuter und etwas Olivenöl zugeben. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Die Eimasse in die Pfanne geben und ungedeckt langsam stocken lassen.
5. Tortilla nicht wenden. Mit einem Gummischaber Tortilla sorgfältig vom Rand nach innen stossen, so dass sie leicht auf eine Servierplatte gleitet.