

TORTILLA ESPAÑOLA

ERINNERUNG AN MEINE MUTTER

- 1 Eier in eine Schüssel geben und mit einem Schuss Milch, einer Prise Salz und Pfeffer verquirlen.
- 2 Kartoffeln schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Ausreichend Olivenöl auf 160° C in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln hellbraun garen. Nun Zwiebeln hinzufügen bis sie glasig werden. Pimientos del Padron halbieren, entkernen, vierteln und in die Pfanne dazu geben.
- 3 Alles in ein Sieb geben, abtropfen lassen, wieder in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Serrano Schinken in Streifen schneiden, dazu geben und kurz schwenken. Nun die Eiermasse gleichmäßig in die Pfanne hinzugeben.
- 5 Die Pfanne für 10 Minuten in den auf 190° C vorgeheizten Ofen geben und derweil den Schnittlauch klein schneiden. Pfanne rausnehmen, etwas pfeffern, den Schnittlauch darauf verteilen und das Gericht in der Pfanne servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

200 g Serrano Schinken
2 Kartoffeln (groß und festkochend)
1 Speisezwiebel (groß)
6 Eier
3 Pimientos del Padron
1 Schnittlauch
Milch
Olivenöl
Maldon Salz
weißer Pfeffer (aus der Mühle)



Dieses Rezept entwickelte für Sie
JUAN AMADOR * * *