

Tortilla mit Schinken

Zutaten für 4 Personen

- * 250 g Kartoffeln
- * 1 mittelgroße Zwiebel
- * 2 Knoblauchzehen
- * 180 g Rohschinken
- * 1 Jalapeno
- * 4 Eier (M)
- * Olivenöl
- * Petersilie
- * Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Den Grill auf 180 Grad vorheizen. Die Grillpfanne bereits mit erhitzen.
2. Kartoffeln waschen, ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Öl in die Pfanne geben. Die Kartoffelscheiben für 5 Minuten darin anbraten, bis sie leicht braun gefärbt sind.
4. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Mit zu den Kartoffelscheiben geben.
5. Jalapeno entkernen und in Streifen schneiden, Schinken in Würfel schneiden. Beide Zutaten ebenfalls zu den Kartoffeln geben. 5 Minuten mitbraten lassen.
6. Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben, mit Salz & Pfeffer würzen.
7. Die Kartoffelmasse in eine Auflaufform geben und die Eimasse darüber verteilen. Das Ganze ca 15-20 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.
8. Petersilie fein hacken und zur Deko auf der Tortilla verteilen.

Guten Appetit!

