

Tortilla

ZUTATEN (4 Personen):

300 g	Kartoffeln
200 g	Zucchini
1	Gemüsezwiebel
3	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
½	Bund Petersilie
6	Eier
14 Scheiben	Serrano Schinken

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.

Kartoffeln schälen, Zucchini waschen beides in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und halbieren. Eine Hälfte in feine Würfel schneidet, den Rest in dünne Scheiben. Knoblauch fein hacken.

3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben, Zwiebelringe und die Hälfte vom Knoblauch zugeben, 10 Minuten dünsten. Zucchini zugeben und 5 Minuten mit dünsten. Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Petersilie waschen fein hacken und unter die Kartoffeln heben.

Eier darüber gießen und im Ofen (2. Schiene von unten) 15 -20 Minuten fertig backen. Tortilla stürzen, in 28 Würfel schneiden und mit je ½ Serrano Schinkenscheibe mit Zahnstocher darauf feststecken.