

# Tortilla- Häppchen



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

6 GUTSGLÜCK Eier (M)  
4 ERNTEKRONE Kartoffeln  
1 ERNTEKRONE Zwiebel  
200 ml BELLUCCINO Olivenöl  
1 große Prise Salz  
1 Prise COOK! Pfeffer  
–  
1 Glas FINCA DEL SOL Oliven  
150 g Rohschinken,  
z.B. Schwarzwälder Schinken

## ZUBEREITUNG:

1. Vorab die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Die Kartoffeln ebenfalls schälen, in Scheiben schneiden und mit dem gesamten Olivenöl in eine Pfanne geben, um diese darin zu schmoren.
3. Nach etwa fünf Minuten die Zwiebeln über die Kartoffeln verteilen und weitere fünf Minuten bei mittlerer Hitze im Öl garen.
4. In der Zwischenzeit die Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer verquirlen.
5. Einige Esslöffel vom überschüssigen Öl abschöpfen und die Eimasse über die Kartoffeln verteilen, dabei nicht umrühren, und die Mischung abgedeckt für zwei bis drei Minuten stocken lassen.
6. Sobald die Tortilla vollständig gestockt ist, den Deckel entfernen, die Pfanne mit einem großen Teller abdecken und schwungvoll wenden – das übrige, abgeschöpfte Öl wieder in die Pfanne geben.
7. Die Tortilla dann mit der gebräunten Seite nach oben wieder in die Pfanne gleiten lassen und noch einmal für zwei bis drei Minuten braten, bis auch die Unterseite goldbraun ist.
8. Anschließend auf einem großen Teller abkühlen lassen.
9. Die abgekühlte Tortilla in mundgerechte Würfel schneiden und mit Oliven und Schinken servieren.