



# MANCHEGO TORTILLA ESPANOLA



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



20

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**350 g**

**20 ml** Olivenöl

**85 g** Rote Zwiebel(n), in Scheiben geschnitten

**450 g** Yukon Gold Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten

**5 g** spanisches geräuchertes Paprikapulver scharf

Salz und Pfeffer

**100 g** Serrano Schinken, gewürfelt

**180 g** Ei(er)

**150 g** Manchego Käse , gerieben

**10 g** Peterli, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Kartoffeln in heissem Olivenöl ansautieren und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Serranoschinken dazugeben und in eine Auflaufform füllen.
2. QimiQ Saucenbasis und Eier glatt rühren, den geriebenen Manchego Käse dazumischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. QimiQ Mischung auf der Kartoffel Mischung verteilen und im Backofen fertig backen.
4. Tortilla mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.