



MANCHEGO TORTILLA ESPANOLA



QimiQ VORTEILE

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



20

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

350 g QimiQ Sahne-Basis

20 ml Olivenöl

85 g rote Zwiebel(n), in Scheiben geschnitten

450 g Yukon Gold Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten

5 g Paprikapulver

Salz und Pfeffer

100 g Serrano Schinken, gewürfelt

180 g Ei(er)

150 g Manchego Käse , gerieben

10 g Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Kartoffeln in heißem Olivenöl ansautieren und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Serranoschinken dazugeben und in einen 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.