

Tortilla mit Serranoschinken und Ruccola



Menge	Zutaten	Zubereitung
4-6	Kartoffeln (geschält etwa 600 g)	Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne in Olivenöl anbraten, würzen und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Inzwischen die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, fein würfeln und zugeben, ca. 5 Minuten mitbraten. Eier mit Milch verquirlen, etwas würzen und über die Kartoffeln geben, Serranoschinken oben auf die noch weiche Eiermasse legen, Deckel aufsetzen und auf kleine Stufe zurückschalten. Etwa 20 Minuten stocken lassen, dann Tortilla mit Hilfe einer Tortenplatte wenden und bei mittlerer Hitze braten, bis der Schinken leicht braun ist. Tortilla auf der Tortenplatte mit Ruccolablättern und evtl. mit Oliven oder Cocktailtomaten anrichten!
	Salz, Pfeffer	
	Olivenöl	
2	Zwiebeln	
2	Knoblauchzehen	
6	Eier	
50 ml	Milch	
100 g	Serranoschinken	
etwas	frischer Ruccola	