

# Kartoffel-Tortilla-Würfel

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Kuchen

## Zutaten (8-10 Personen)

- » 1,5kg Kartoffel(n)
- » 4 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zwiebel(n)
- » 10 Ei(er)
- » 8 Scheiben Serrano-Schinken
- » 50g Parmesan
- » 15 schwarze Oliven

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln in zwei Pfannen im heißen Öl ca. 15min braten, würzen. Zwiebeln schälen, in feine Spalten schneiden. Ca. 5min mitbraten. Kartoffeln und Zwiebeln in eine gefettete, ofenfeste Form (20x30cm) geben.

2. Eier verquirlen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig über die Kartoffeln gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 25-30min stocken und auskühlen lassen.

3. Schinken längs halbieren. Parmesan in feine Locken hobeln. Tortilla in ca. 30 Würfel schneiden. Parmesan, Oliven und Schinken darauf feststecken.

Nährwerte: 90kcal/E4g/F5g/KH6g pro Stück

angelegt am: 01.05.2005

Rezept-Nr: 1885

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke