



Tortilla

Zutaten:

8 Scheiben Serrano-Schinken
 500 g festkochende Kartoffeln
 10 Eier
 100 g Aubergine (in kleine Würfel geschnitten)
 100 ml Olivenöl
 100 g Zwiebel (in kleine Würfel geschnitten)
 1 Knoblauchzehe (in dünne Scheiben geschnitten)
 2 EL Petersilie (gehackt)
 Salz, Pfeffer

Für die Sherrysoße:
 3 Knoblauchzehen
 20 g Butter
 1 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
 2 EL Olivenöl
 1 EL Sherry
 1 EL Rinderfond

Zusätzlich: 2-3 Stängel frische Petersilie

Zubereitung:

1. Für Eure Tortilla die Kartoffeln waschen und in einen Topf legen. So viel kaltes Wasser hinzugeben, bis die Kartoffeln gerade so bedeckt sind. Etwa 1 EL Salz ins Wasser geben und dann mit einem Topfdeckel abdecken. Nun das Wasser zum Kochen bringen. Danach die Hitze reduzieren und die Kartoffeln für weitere 15 Minuten leicht köcheln lassen. Ob die sie gar sind, könnt Ihr mit einer Gabel testen, indem Ihr in die Kartoffel anpikst. Die Garzeit variiert je nach Größe der Kartoffeln. Sobald sie fertig sind, gießt Ihr das Wasser ab und lasst sie etwas abkühlen. Danach schälen und in grobe, aber dennoch mundgerechte Stücke schneiden.
2. Während die Kartoffeln abkühlen, die Serrano-Schinken-Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Dann den Schinken bei 140 °C Umluft im Backofen trocknen. Sobald

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de



- er sich zusammengezogen hat und etwas knusprig ist, vom Blech nehmen und auf einem Küchentrepp abkühlen lassen.
3. Jetzt die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Dann die Zwiebelwürfel und den Knoblauch in einer großen, ofenfesten Pfanne in reichlich Olivenöl anbraten. Die Auberginenwürfel dazugeben und mit anbraten. Einige Minuten später die Kartoffeln und die gehackte Petersilie mit in die Pfanne geben.
 4. Dann die Ei-Mischung in die Pfanne geben. Ab damit in den vorgeheizten Ofen bei 250 °C Ober-/Unterhitze für etwa 10 Minuten.
 5. In der Zwischenzeit könnt Ihr zur Garnitur noch ein paar frisch gezupfte Petersilienblätter in einer kleinen Pfanne mit Olivenöl frittieren. Legt sie danach auf ein Küchentrepp, um sie abtropfen zu lassen.
 6. Sobald Eure Tortilla gestockt ist, könnt Ihr sie auf einen großen Teller stürzen und sie in Stücke schneiden. Darauf verteilt Ihr dann etwas frittierte Petersilie und den Serrano-Schinken.
 7. Besonders lecker schmeckt diese Tortilla mit einer Sherry-Soße. Hierfür müsst Ihr die Knoblauchzehen in einem kleinen Topf mit Olivenöl weich braten. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen und bei schwacher Hitze für etwa 15 Minuten einkochen lassen. Das Umrühren zwischendurch nicht vergessen.