

## Tortilla mit Schinken und Erbsen

Spanischer Eierkuchen

### Zutaten

( ergibt eine Tortilla mit 25 cm Ø )

6 große Eier,  
200 g Kartoffeln,  
200 g Erbsen (TK),  
2 EL gehackte Blatt Petersilie,  
2 EL feingewürfelte Zwiebel,  
100 g Schinken  
(1/2 cm dicke Scheibe),  
Salz, Pfeffer,  
125 ml Olivenöl.

### Zubereitung



Die Pfanne für die Tortilla sollte etwa 25 cm Durchmesser und einen hohen Rand haben. Die Erbsen zusammen mit der Zwiebel in einer großen Pfanne mit 3 EL Olivenöl etwa 5 Minuten braten. Zum Entfetten auf Küchenkrepp schütten und abkühlen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Reichlich Olivenöl sehr heiß werden lassen, die Kartoffeln hineingeben und umrühren, damit sie sich mit Öl überziehen. Die Hitze zurücknehmen und die Kartoffeln unter gelegentlichem wenden garen ohne dass sie Farbe nehmen. Die Kartoffeln mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf ein mit Küchenpapier ausgelegte Schüssel zum Entfetten geben. Das Öl durch ein Sieb in eine Tasse geben. Die Pfanne auswischen damit keine Krusten und Reste darin bleiben.

Die Eier aufschlagen und verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Papier unter den Kartoffeln herausziehen und die Eier mit den Kartoffeln vermischen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden und dazu mischen. Die Erbsen mit den Zwiebelwürfeln einrühren. Die gehackte Blatt Petersilie untermischen. Zwei Esslöffel Öl in die Pfanne geben und die Tortilla- Mischung in die Pfanne geben. Kartoffeln und die Schinkenstücke gleichmäßig über die Fläche verteilen. Die Tortilla mit einem Spatel vom Rand lösen, die Pfanne gelegentlich hin und her schütteln, damit nichts anbrennt. Wenn die Oberfläche gestockt ist, die Pfanne mit einer Servierplatte bedecken. Die Tortilla darauf stürzen. Zwei Esslöffel Öl in die Pfanne geben und die Tortilla mit der gebratenen Seite nach oben wieder hineingeben. Kurz braten.

Die Tortilla heiß mit einem Salat als Beilage servieren.