

GEFÜLLTE TORTILLA MIT ALIOLI CHIPOTLE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Alioli Chipotle
1000g

ZUTATEN

10 

- 500 Gramm Kartoffelscheiben
- 2 Zwiebeln
- 5 Eier
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 200 Gramm Kirschtomaten
- 200 Gramm Serrano-Schinken
- 20 gemischte Oliven
- 200 Gramm Bresc Alioli Chipotle

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln 10 Minuten lang braten, bis sie gar sind. Die gehackte Zwiebel hinzufügen und mitbraten. Die Eier verquirlen und zu den Kartoffeln geben. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und bei geringer Hitze garen, bis die Eier gestockt sind. Paprika, rote Zwiebel, Tomate und Oliven zu einem Salat mischen und mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen. Den Serrano-Schinken und den Salat auf einer Ecke der Tortilla anrichten und mit Alioli und passender Kresse garnieren.