



## "ZDF-Fernsehgarten on tour" Gran Canaria - 28.04. 2019

### Rezept

#### Käse-TORTILLA à la Manuel

(für 4 Personen)

#### Zutaten:

3 große Kartoffeln  
5 große Eier  
1 rote oder süße Zwiebel  
100 g. Iberico - Schinkenwürfel  
150 g. Käse aus roher Schafsmilch  
Olivenöl und Salz



#### Zubereitung:

Die Kartoffeln bitte schälen, in dünne und längliche Scheiben schneiden und nach Belieben salzen. In einer hohen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln bei niedriger Temperatur (unter 65 Grad Celsius) goldgelb braten. Die Kartoffeln etwa zehn bis zwölf Minuten garen. Bitte zur Seite stellen und ruhen lassen.

Währenddessen wird der Schafskäse gerieben. Die Zwiebel wird geschält, klein geschnitten und bei niedriger Temperatur glasig und goldbraun angeschwitzt.

Der gewürfelte Schinkenspeck wird bei sehr niedriger Temperatur und mit etwas Olivenöl langsam angebraten.

Die Eier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig schlagen und salzen. Kartoffeln, Schinkenspeck, Schafskäse und Zwiebeln zu den Eiern in die Schüssel geben, vorsichtig unterheben und drei bis fünf Minuten ziehen lassen.



Ein paar Esslöffel Olivenöl in einer Antihaftpfanne stark erhitzen, die Tortilla-Masse in die Pfanne geben und gut zwei Minuten braten. Wenn die Masse anfängt zu bräunen und bevor die Eier stocken, bitte die Tortilla mithilfe eines Tellers umdrehen.

Einfach den Teller auf die Tortilla legen und die Pfanne umdrehen, sodass die Tortilla auf dem Teller liegt. Dann die Tortilla in die Pfanne gleiten lassen. Von der Rückseite eine Minute braten. Die Tortilla soll innen noch etwas flüssig und innen nie trocken sein. Mit einem Spatel am Rand der Pfanne testen, ob die Tortilla stockt, etwas ruhen und anschließend auf eine Platte gleiten lassen.

Als Beilage empfiehlt Manuel Wildkräuter-Salat.

Anm. d. Red.:

Manuels Rezept ist nicht identisch mit der Käse-Tortilla im Film. Das Rezept ist auf eine Pfannengröße von 28 cm Durchmesser angepasst, darum z.B. nur fünf Kartoffeln. Auch sind bei Manuel Zwiebel und Speck nicht karamellisiert. Falls gewünscht, einfach nach dem Anschwitzen den Zucker über die Zwiebeln bzw. über den Speck geben und unter gelegentlichem Rühren die Zwiebeln bzw. den Speck goldbraun werden lassen.