



Schinken-Tortilla-Tapas

Zutaten für 4 Personen

- ✧ 500 g gekochte Kartoffeln, vom Vortag
- ✧ 1 Zwiebel
- ✧ 1 Knoblauchzehe
- ✧ 1 rote Paprika
- ✧ 10 Scheiben Zimmermann Farmland-schinken (ca. 2 Pck.)
- ✧ 12 schwarze, entsteinte Oliven
- ✧ Petersilie
- ✧ 4 Eier
- ✧ ½ TL Paprikapulver, geräuchert oder edelsüß
- ✧ 1 TL getrockneter Oregano
- ✧ 1 EL getrockneter Thymian
- ✧ Salz, Pfeffer
- ✧ Etwas Olivenöl
- ✧ 50 g geriebener Manchego oder Cheddarkäse
- ✧ 12 Oliventomaten

Zubereitung | ca. 50 min

- 1 Backofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.
- 2 Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Paprika halbieren, putzen und in feine Würfel schneiden. 5 Scheiben Zimmermann Farmland-schinken fein würfeln. Oliven in Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
- 3 Eier mit Paprikapulver, Oregano, Thymian, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit dem Schneebesen verquirlen.
- 4 Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Paprikawürfel, Schinken, Oliven und geriebenen Manchego im Wechsel in der Auflaufform schichten. Mit der Eiermilch übergießen.

Wir wünschen Guten Appetit!

Mehr Rezepte unter www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte



Schinken-Tortilla-Tapas

Zutaten für 4 Personen

- ✧ 500 g gekochte Kartoffeln, vom Vortag
- ✧ 1 Zwiebel
- ✧ 1 Knoblauchzehe
- ✧ 1 rote Paprika
- ✧ 10 Scheiben Zimmermann Farmlandschinken (ca. 2 Pck.)
- ✧ 12 schwarze, entsteinte Oliven
- ✧ Petersilie
- ✧ 4 Eier
- ✧ ½ TL Paprikapulver, geräuchert oder edelsüß
- ✧ 1 TL getrockneter Oregano
- ✧ 1 EL getrockneter Thymian
- ✧ Salz, Pfeffer
- ✧ Etwas Olivenöl
- ✧ 50 g geriebener Manchego oder Cheddarkäse
- ✧ 12 Oliventomaten

Zubereitung | ca. 50 min

- 5 Tortilla 25 bis 30 Minuten auf der mittleren Schiene überbacken. Herausnehmen und gut abkühlen lassen (mindestens 4 Stunden, sonst lässt sich die Tortilla nur sehr schlecht schneiden).
- 6 Tortilla in 10 Würfel schneiden. Die restlichen 5 Scheiben Zimmermann Farmlandschinken halbieren und zu Spitztüten formen. In die Öffnungen je 1 Oliventomate geben und mit je einem Spieß auf einem Tortillawürfel fixieren.