Tortilla mit Rohschinken

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 30 min
Aktivzeit: 10 min
Einfach



Zutaten

für 6 Personen

90 g	Bündner Rohschinken
2 TL	Butter
300 g	geschälte und gekochte Kartoffeln
1	rote Peperoni
2	Eier
0.5 dl	Milch
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Chiliflocken
6	kleine Gratinformen

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

130	kcal
8 g	Eiweiss
10 g	Kohlenhydrate
5 g	Fett

Glutenfrei
enthält Laktose

Tipp

Die Kartoffeln am Vortag vorkochen.

Zubereitung

1. Gratinformen mit Butter ausfetten. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Peperoni rüsten und in dünne Streifen schneiden. Beides mit dem Rohschinken in die Formen schichten.

2. Eier mit Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Guss gleichmässig auf die Formen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C während 15–20 Minuten garen.