

# Tortilla mit Rohschinken



Der feine Unterschied.

 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.