

# Lachs-Tortilla mit Käse

## Für 2 Personen

4 festk. Kartoffeln, gegart	75 g Räucherlachs (Scheiben)	4 Eier
50 g Manchego-Käse	1 EL Olivenöl	Salz

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln pellen, grob würfeln, in einer ofenfesten, beschichteten Pfanne im heißen Olivenöl anbraten und mit Salz würzen. Räucherlachs grob zerzupfen und zugeben. Eier gut verrühren, leicht salzen und über die Kartoffeln gießen. Manchego grob reiben und gleichmäßig darüber streuen.

Die Pfanne in den vorgeheizten Backofen stellen und die Tortilla etwa 25 Minuten stocken lassen. Herausnehmen, auf einen Teller setzen und erkalten lassen. Die Tortilla in Stücke schneiden und in einen gut schließenden Behälter geben.

Christian Henze am 18. Oktober 2019