

SchafskäseTortilla mit Tomaten-Soße und Schinken

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	Olivenöl	4-5 Tomaten
120 g Schafskäse (Feta)	100 g gekochter Schinken	12 schwarze Oliven
5 - 6 Eier	Salz und Pfeffer	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	100 ml Tomatensaft	3 Stängel Petersilie, Basilikum

Die Kartoffeln mit Schale kochen, schälen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Die Tomaten häuten, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Den Schafskäse und Schinken würfeln und die Oliven fein hacken. Schafskäse und Schinken zu den Kartoffeln geben, die Eier in einer Schüssel aufschlagen, ebenfalls dazugeben und 1/3 der Tomatenwürfel und die Oliven mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze braten und stocken lassen. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Die restlichen Tomatenwürfel und den Tomatensaft dazugeben, circa 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und Basilikum waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Die Tortilla in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten, mit der Tomatensoße umgießen und mit Kräutern garnieren. Dazu passt gut ein Salat.

Otto Koch Freitag, 18. April 2008