Walnuss-Rucola-Tortilla

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	366 kcal/ 1535 kJ		
Eiweiß:	21,3 g	Fett:	25,6 g
Kohlenhydrate:	13 g		

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen :

250 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
4	Frühlingszwiebeln
4 EL	Olivenöl
8	Eier (M)
	Salz
	Pfeffer
80 g	kalifornische Walnüsse
1	kleines Bündel Rucola
50 g	Serrano-Schinken

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Frühlingszwiebeln putzen, abspülen und fein schneiden.

2. Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin ca. 8-10 Minuten andünsten. Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen. Walnüsse grob hacken. Rucola abbrausen, putzen und trockenschütteln.

3. Die Hälfte der Walnüsse und die Frühlingszwiebeln zu den Kartoffeln geben und untermischen. Schinken und Rucola darauf geben und die verquirlten Eier darüber gießen. Die restlichen Walnüsse darüber streuen.

4. Die Unterseite der Tortilla leicht bräunen lassen. Die Tortilla im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 10 Minuten stocken und leicht bräunen lassen. Tortilla etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.