



Spanische Tortilla mit Emmentaler Landrauchschorlen und Tomaten-Salsa

Tortilla

1. Chips und 6 Eier zusammen in einer Schüssel verrühren.
2. Springform (Durchmesser ca. 17 bis 18 cm) mit Backpapier auslegen.
3. Ofen auf 180 °C Umluft mit der Springform vorheizen.
4. Nach 10 Minuten das letzte Ei dazugeben und mit 2 EL Meersalz nochmals gut durchrühren.
5. Heisse Springform aus dem Ofen nehmen und 4 EL Olivenöl in die Form giessen.
6. Tortilla-Masse in die Form giessen und zurück in den Ofen geben. 20 Minuten backen.

Tomaten-Salsa

1. Tomaten mit einer Rösti-Raffel (optional Mixer) in eine Schüssel reiben und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Mit Landrauchschorlen anrichten

Zutaten

Tortilla

- 7 Eier
- 120 g Zweifel Chips, Nature
- 2 TL Meersalz
- 4 EL Olivenöl
- 80 g Landrauchschorlen

Tomaten-Salsa

- 2 Tomaten
- Etwas Olivenöl
- 1 Prise Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, zum Abschmecken

Dazu passende Getränke

- 2024 Von Salis Pinot Noir
- Edition Zwölberich (alkoholfreier Rotwein)