



# Tortillawürfel mit Bresaola

Zeit gesamt  
45min

Zubereitungszeit  
35min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Kartoffeln, vorw. festk. | 500 g |
| Olivenöl                 | 2 EL  |
| Zwiebeln, gelb           | 1 St. |
| Eier                     | 5 St. |
| Gouda, gerieben          | 150 g |
| Salz                     |       |
| Pfeffer, schwarz         |       |
| Oliven, grün             | 60 g  |
| Bresaola                 | 160 g |

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb

1. Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. weich garen. Anschließend abgießen, kalt abschrecken und in Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Kartoffelscheiben ca. 10 Min. unter gelegentlichem Wenden anbraten. Inzwischen Zwiebel halbieren, schälen, fein würfeln und die letzten ca. 1–2 Min. mitbraten.
3. In einer Schüssel Eier und Käse verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Kartoffeln gießen und Tortilla in der Pfanne zugedeckt ca. 5–7 Min. bei mittlerer Hitze stocken lassen. Auf einen Teller gleiten und abkühlen lassen.
4. Vor dem Servieren Tortilla in ca. 20 Stücke schneiden. Oliven abtropfen lassen und halbieren. Bresaolascheiben zerpupfen und mit Oliven auf den Tortillawürfel mit Holzspießchen feststecken und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 449 kcal |
| Kohlenhydrate  | 25 g     |
| Eiweiß         | 34 g     |
| Ballaststoffe  | 3 g      |
| Fette          | 23 g     |