



Geflügel Bacon mit Kartoffeltortilla

1 Packung WIESENHOF Geflügel Bacon
600 g festkochende Kartoffeln
2 EL Öl
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
4 Eier (Gr. M)
5 EL Milch
50 g Manchego-Käse, gerieben
4 EL Petersilie, gehackt
Salz
schwarzer Pfeffer
300 g Tomaten, gewürfelt

Schritt 1

Kartoffeln mit Schale ca. 20 Min. gar kochen lassen. Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen. In 2 cm große Würfel schneiden. Öl in einer ofenfesten Pfanne (ca. 20 cm) erhitzen. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch darin 3 Min. anbraten.

Schritt 2

Eier, Milch, Käse und Petersilie verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten auf die Kartoffeln geben, Eiermasse darüber gießen. Im heißen Ofen bei 200°C auf der mittleren Schiene ca. 15 Min. garen.

Schritt 3

WIESENHOF Geflügel Bacon in einer Pfanne knusprig braten. Tortilla auf einen Teller stürzen, in Stücke schneiden und mit dem Geflügel Bacon servieren.