



## **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.