

# Spanische Tortilla mit Aubergine

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/27/spanische-tortilla-mit-aubergine/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/27/spanische-tortilla-mit-aubergine/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 200g festkochende Kartoffeln
- 1 große Aubergine
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Zwiebeln
- 100g Kochschinken
- 2 EL gehackte Petersilie
- Mehl
- ca. 200ml Olivenöl
- 6 Eier
- Manchego-Käse am Stück
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Backofen auf 250°C vorheizen.

Die Aubergine putzen, waschen und längs 4 sehr dünne Scheiben abschneiden. Den Rest in Würfel schneiden (ca. 200g). Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Schinken ebenfalls in Würfel schneiden.

Die Auberginenscheiben mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne 70ml Olivenöl erhitzen und die Auberginen darin goldbraun ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einem Topf 100ml Olivenöl erhitzen. Die Kartoffel- und Auberginenwürfel darin 5 Minuten frittieren.

Zwiebeln und Knoblauch kurz dazugeben. Alles herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann in eine Schüssel geben, den Schinken untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier verquirlen und die Petersilie unterrühren.

In einer ofenfesten Pfanne mit hohem Rand 3 EL Olivenöl erhitzen. Die Gemüsemischung hineingeben, die Petersilien-Eiermischung darübergießen und alles im Ofen ca. 10 Minuten stocken lassen.

Die Tortilla in Stücke schneiden, mit den Auberginenscheiben garnieren und den Manchegokäse darüber hobeln.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 12.6.2016