

Menu

Tortilla à la Peter Reber

Zutaten (für 4 Pers.)

1 Bund Frühlingszwiebeln
1 rote Peperoni
2 Knoblauchzehen
2 geschwellte Kartoffeln
Gruyère geraffelt
6 Eier
6 Scheiben Bratspeck
100 g Butter
Öl, Salz und Pfeffer
Tomaten-Basilikum-Sauce

Zubereitung

Die Frühlingszwiebeln, die Peperoni, die Knoblauchzehen und die Kartoffeln in kleine Stücke schneiden. Anschliessend alles mit Butter in der Bratpfanne anbraten. Die Eier dazugeben, verrühren und zu einer Masse zusammenfügen. Würzen und den Gruyère darauf verteilen. Den Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze weiterköcheln lassen. Den Bratspeck anbraten und auf die fertige Tortilla legen. Zusammen mit der Tomaten-Basilikum-Sauce servieren.