



Mexikanische Tortilla

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 3 Slightly leveled tablespoons Speck, durchwachsen u. geräuchert
- 150 g grüne Paprikaschoten
- 140 g Maiskörner
- 50 g Salami
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 15 g Tomatenmark
- 2 Ei(er)
- 1 TL Chilipulver

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln.
2. Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig braten. Herausnehmen und warm stellen.
3. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Maiskörner abtropfen lassen. Salami in feine Streifen schneiden.
4. THOMY Reines Sonnenblumenöl in der Pfanne heiß werden lassen. Kartoffeln zufügen, ca. 15 Min. braten, dabei gelegentlich umrühren.
5. Mit MAGGI Würzmischung 1 würzen. Paprika, Mais, Salami und Tomatenmark zugeben. Mit den Kartoffeln mischen und ca. 10 Min. braten. Dabei gelegentlich umrühren. Tortilla festdrücken.
6. Eier schaumig rühren, darüber geben und stocken lassen. Mit Chilipulver bestreuen und mit den Speckstreifen garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	51 g
Energie	593 kcal
Fett	32 g
Protein	23 g

🕒 51 Minuten

⊕ 2 2 Portionen