



## Zutaten

Hauptgang

## Variationsmöglichkeiten

Entdecken Sie kreative Variationen der spanischen Landküche! Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit uns im Kochateliers. Jetzt Rezept ausprobieren!

### So wird's gemacht:

1. Ob mit Fisch & Meeresfrüchten, Gemüse & Kräutern, Fleisch & Wurst oder Käse & Schinken - in die Tortilla darf alles was schmeckt.
2. Falls die Zutaten nicht roh verzehrt werden können, am Besten kurz anbraten und dann zur Kartoffel-Zwiebel-Masse mischen.
3. Schinken und Kräuter fein geschnitten dazugeben und geriebenen Käse nach dem Wenden auf fertige Tortilla geben.