Frühstückstortilla mit Wellness Schinken

03.Februar 2021

Zutaten für 1-2 Portionen

1 Tortilla-Flade
2 Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
80 g Berger-Wellness-Schinken
3-4 Kirschtomaten
2 Champignons
1 EL Schnittlauch
Butter zum Braten

Zubereitung:
Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kirschtomaten in kleine Würfel schneiden. Champignons blättrig schneiden. Schinken in Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen, die Eier hineingeben und bei mittlerer Hitze leicht anstocken lassen. Sobald sie sich vom Pfannenrand lösen, die Tortilla darauflegen und mit der flachen Hand festdrücken.

Nun mit einem Pfannenwender umdrehen, sodass die Tortilla in der Pfanne und das Ei oben liegt. Schinken, Tomaten, Champignons und Schnittlauch darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tortilla anheben, sobald sie goldbraun gebraten ist, mit dem Pfannenwender auf einen flachen Teller legen und sofort einrollen. In der Mitte teilen und sofort essen.

Tipp: Das ist meine Lieblingsvariante, das Ganze kann aber je nach Belieben gefüllt werden – Basis ist immer die Tortilla-Flade und das Ei, alle andere ist Geschmackssache.