



Äpler-Tortilla mit Racelettekäse

2 EL Bratbutter	in einer grossen Bratpfanne erhitzen
80 g Frühstücksspeck	in feine Streifen schneiden, in der Bratbutter anbraten
1 grosse Zwiebel	schälen, vierteln, in feine Scheiben schneiden, mitbraten
3 mittelgrosse Kartoffeln	in der Schale gekocht, vom Vortag, schälen, in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden, dazu geben und mitbraten
1 Stück Lauch ca. 12 cm	in feine Ringe schneiden, dazu geben
80 g TK Gartenerbsen	beifügen, weiter braten
Salz, Pfeffer aus der Mühle Herbamare	abschmecken
6 Eier	in einer Schüssel verquirlen
½ dl Vollrahm	dazu giessen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	leicht würzen. Die Eiermasse über die Kartoffel-Gemüsemasse giessen. Hitze reduzieren und die Eier leicht stocken lassen
2 Tomaten	waschen, Stielansatz herausschneiden, in dünne Scheiben schneiden, Die Tortilla mit den Scheiben belegen
100-150 g Racelettekäse	in Scheiben schneiden. Die Käsescheiben auf den Tomaten verteilen. Den Backofen auf ca 180° C vorheizen. Die Pfanne in den Ofen stellen und einige Minuten überbacken, sodass die Eier ganz gestockt und der Käse geschmolzen ist
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	darüber mahlen
½ Bund Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden, über das fertige Gericht streuen