

Rezept

Tortilla mit Chorizo und Manchego

Ein Rezept von Tortilla mit Chorizo und Manchego, am 30.06.2024

Zutaten

500 g festkochende Kartoffeln	1 dicke Stange Lauch
2 getrocknete Tomaten (in Öl)	50 g grüne Oliven (ohne Stein)
100 g Chorizo (spanische Paprikawurst)	1 Bund Petersilie
50 g Manchego (spanischer Rohmilchkäse)	5 Eier
150 ml Milch	1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
Salz	Pfeffer
5 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal, 40 g F, 21 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in dünne Streifen schneiden. Die getrockneten Tomaten in kleine Würfel, die Oliven in Scheiben schneiden.
2. Chorizo in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Manchego reiben. Die Eier mit Milch, Paprikapulver, Salz und Pfeffer verrühren. Petersilie und Manchego unterrühren.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben und Lauch hineingeben und bei starker Hitze anbraten. Bei mittlerer Hitze 3-4 Min. weiterbraten. Chorizo, Tomaten und Oliven unterrühren und alle Zutaten gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Die Eiermischung darübergießen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min backen und stocken lassen. In Stücke schneiden und auf Teller verteilen.