

Rezept

Tortilla mit Paprika und Chili

Ein Rezept von Tortilla mit Paprika und Chili, am 30.06.2024

Zutaten

2 rote Paprikaschoten	600 g Kartoffeln
200 g rote Zwiebeln	2 rote Chilischoten
2-3 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL Paprika delikatesse (ersatzweise edelsüß)	1 Bund Thymian
1 Bund glatte Petersilie	6 Eier
Backpapier für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (200° Umluft) vorheizen. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und waschen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schoten mit der Schnittfläche nach unten darauf legen. Die Paprika im Ofen (oben, mit Grillfunktion) etwa 20 Min. grillen, bis sie schwarze Stellen und Blasen bekommen. Herausnehmen und mit einem feuchten Küchentuch bedecken. Nach 10 Min. lässt sich die Paprika ganz leicht häuten. In Streifen schneiden.
2. Inzwischen die Kartoffeln schälen, in möglichst dünne Scheiben hobeln, mit Küchenpapier trockentupfen. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Chilis längs halbieren, Trennwände, Kerne und Stielansätze entfernen, Schoten in ganz feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken.
3. 2 EL Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin portionsweise 10 Min. braten, dabei ab und zu vorsichtig wenden. Auf Küchenpapier entfetten, salzen und pfeffern. Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln darin glasig 6-8 Min. dünsten, dann Knoblauch und Chilis 2 Min. mitdünsten. Paprika untermischen. Alles etwas abkühlen lassen.
4. Thymian und Petersilie abrausen und trockenschütteln, die Blättchen hacken. Die Eier mit einer Gabel verrühren, salzen und pfeffern. Ei mit Kräutern, Zwiebeln, Kartoffeln und Paprikastreifen mischen. Das restliche Öl in einer der beiden Pfannen erhitzen. Die Kartoffelmasse darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. stocken lassen. Einen großen Teller auf die Pfanne legen, die Pfanne rasch umdrehen, die Tortilla zurück in die Pfanne gleiten und noch 5 Min. stocken lassen.