Rezept

Chorizo-Tortilla-Würfel

Ein Rezept von Chorizo-Tortilla-Würfel, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	festkochende Pellkartoffeln (vom Vortag)
2	Knoblauchzehen
100 g	Chorizo (am Stück, scharfe span. Paprikawurst)
4	Eier (M)
	Pfeffer
1	große rote Zwiebel
1/2	grüne Paprikaschote
2 EL	Olivenöl
	Salz
1 Handvoll	Petersilienblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tortilla von 24 cm ∅ (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Die Paprikahälfte putzen, waschen, mit einem Sparschäler grob schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chorizo pellen und ebenfalls fein würfeln.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Das Öl in einer beschichteten Pfanne (24 cm ∅) mit ofenfestem Griff erhitzen. Kartoffeln, Zwiebel, Knoblauch, Paprika- und Chorizowürfel darin unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten.

3. Inzwischen die Eier in einer Schüssel mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Dann in die Pfanne geben und die Eier mit einem Spatel gleichmäßig verteilen, dabei die Zutaten rundum etwas andrücken.

4. Die Eiermasse im Backofen (Mitte) in ca. 10 Min. vollständig stocken lassen. Die Pfanne mit der Tortilla herausnehmen, die Tortilla auf ein Küchenbrett gleiten lassen, mit Petersilienblättchen bestreuen und nach Belieben in 16 ca. 4 × 4 cm große Würfel oder Rauten schneiden.