

Rezept

Kartoffel-Tortilla mit Chorizo

Ein Rezept von Kartoffel-Tortilla mit Chorizo, am 30.04.2024

Zutaten

260 g vorgegarte Pellkartoffeln (festkochend)	60 g Lauch
1 Knoblauchzehe	4 Eier
3 EL Milch	Salz
Pfeffer	½ TL süßes Paprikapulver
70 g Chorizo (spanische Salami)	30 g geriebener Manchego
50 g aufgetaute junge TK-Erbsen	1 EL Olivenöl
1 EL gehackte Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal, 35 g F, 30 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Eine Pfanne (ca. 22 cm Ø) mit in den Ofen stellen. Die Kartoffeln vom Vortag pellen, längs halbieren und in Scheiben (ca. ½ cm dünn) schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in Streifen schneiden.
2. Den Knoblauch schälen und durchpressen. Mit Eiern und Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Chorizo in dünne Scheiben schneiden. Scheiben halbieren oder vierteln. Mit Kartoffeln, Lauch, Käse sowie aufgetauten Erbsen in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die heiße Pfanne aus dem Ofen nehmen. Öl in der Pfanne verteilen. Kartoffel-Gemüse-Mischung in die Pfanne geben und flach andrücken. Eiermasse gleichmäßig darübergießen. Pfanne kurz rütteln. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Die Tortilla mit Petersilie bestreuen. Schmeckt warm mit Brot oder kalt, in Würfel geschnitten.