

Rezept

# Spanischer Gemüseauflauf mit Chorizo

Ein Rezept von Spanischer Gemüseauflauf mit Chorizo, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> fest kochende Kartoffeln	<b>2</b> Zwiebeln
je 1 rote und grüne Paprikaschote	<b>400 g</b> Zucchini
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1 Prise</b> Safranpulver
Salz	Pfeffer
<b>8</b> kleine Chorizo-Wurstchen (ersatzweise scharf gewürzte Paprikawurstchen)	<b>4</b> Eier
<b>100 g</b> Parmesan	<b>1 Dose</b> stückige Tomaten (200 g Abtropfgewicht)
	Öl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in ausreichend Wasser in 20 Min. garen. Abgießen, pellen und in Würfel schneiden.
2. Inzwischen Zwiebeln schälen und fein würfeln. Paprikaschoten waschen, achteln, putzen und in ca. 1 cm große Rauten oder Stücke schneiden. Zucchini waschen, putzen, vierteln und in ca. ½ cm dicke Stücke schneiden.
3. Backofen auf 190° vorheizen. Die Form mit Öl einpinseln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Paprikaschoten und Zucchini zugeben und ca. 3 Min. anbraten. Mit Safran, Salz und Pfeffer würzen. In einer Schüssel abkühlen lassen.
4. In dieselbe Pfanne die Chorizo geben, 1 Min. anbraten, Kartoffelwürfel dazugeben und in ca. 3 Min. goldbraun braten. Beides unter das Gemüse in der Schüssel mischen. Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Tomaten unter die Gemüsemischung rühren, salzen und pfeffern. Die Mischung in die Form füllen. Den Käse reiben und darüber streuen. Im Backofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 30 Min. backen.