

Rezept

Tortilla-Häppchen

Ein Rezept von Tortilla-Häppchen, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|----------------------------------|
| 900 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln | 1 rote Paprikaschote |
| 3 Knoblauchzehen | 1 Zwiebel |
| 4 EL Olivenöl | je 4 Zweige Thymian und Rosmarin |
| 10 Eier | 1/8 l Milch |
| Salz | schwarzer Pfeffer |
| 200 grüne, mit Paprika gefüllte
ca. 30 Holz- oder Kunststoffspießchen | Oliven |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. Die Paprikaschote waschen und halbieren, putzen und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und hacken, die Zwiebel schälen und klein würfeln.
2. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne (26 cm Ø; eventuell mit zwei Pfannen arbeiten) erhitzen, Knoblauch und Zwiebel leicht anbraten. Paprika mit anbraten, dann die Kartoffeln zugeben. Rundherum 20-30 Min. braten, bis die Kartoffeln fast gar sind, dabei ab und zu wenden.
3. Die Kräuter waschen, abtrocknen und hacken. Eier mit den Kräutern und der Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Über die Kartoffeln gießen, zudecken und bei ganz schwacher Hitze 25 Min. stocken lassen.
4. Die Tortilla auf eine Platte stürzen und abkühlen lassen, dann in 30 Stücke schneiden. Jeweils 1 Olive mit einem Spießchen darauf befestigen.