

Rezept

Tortillasticks mit Chorizo

Ein Rezept von Tortillasticks mit Chorizo, am 11.12.2024

Zutaten

250 g gekochte Pellkartoffeln (vom Vortag)	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
1 rote Paprikaschote	4 EL Olivenöl
Kräutersalz	4 Eier (M)
$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	Pfeffer
24 dünne Scheibe Chorizo (ca. 50 g)	24 gemischte Oliven (ca. 150 g, ohne Stein)
	24 Holzspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und grob würfeln. Paprika längs halbieren, entkernen, waschen und würfeln. In einer beschichteten Pfanne (20 cm Ø) 2 EL Olivenöl erhitzen. Paprika und Zwiebeln darin offen 2 Min. anbraten. Kartoffeln dazugeben, in weiteren 7 Min. hell anbraten, dabei wenden. Leicht salzen.
2. In einer Schüssel Eier mit Paprikapulver, Pfeffer und 1 TL Kräutersalz verrühren. Kartoffeln untermischen. Erneut 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Eier-Kartoffel-Masse zugedeckt 5 Min. darin anbraten, bis sie gestockt ist. Auf einen Teller stürzen. Restliches Öl in die Pfanne geben, Tortilla wieder hineingleiten lassen, zugedeckt in ca. 5 Min. fertig braten. Auf einen Teller gleiten und abkühlen lassen.
3. Tortilla in 24 Dreiecke schneiden. Je 1 Scheibe Chorizo am Rand mit 1 Holzspieß durchstechen, dann 1 Olive aufspießen und Chorizoscheibe am anderen Ende wieder durchstechen. Je 1 Olivenspieß in die Tortilladreiecke stecken.