



## Spanische Tortillas mit Chorizo und Süßkartoffeln

### Zutaten für 4 Portionen

3 Kartoffeln	1 Chili, entkernt
2 Süßkartoffeln	1 Paprika
1 bis 2 rote Zwiebeln	6 Peperoni aus dem Glas
4 TL Öl	125 g Chorizo
8 Eier	etwas geriebene Zitronenschale
Salz	1 Schuss Zitronensaft
Pfeffer	1 große Knoblauchzehe, zerdrückt
Rosenpaprika	

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser 20 Min. gar kochen. Die Kartoffeln abkühlen lassen und in Würfel schneiden.

Paprika und Zwiebel in Würfel schneiden. Die Chili klein hacken. Peperoni in Ringe schneiden.

Chorizo in Scheiben schneiden und in einer Pfanne kross anbraten und herausnehmen. Die Kartoffeln in dem Fett der Chorizo anbraten.

Zwiebeln, Peperoni und Paprika dazugeben und kurz mit anbraten. Chorizo wieder mit in die Pfanne geben. Alles pfeffern und salzen und etwas geriebene Zitronenschale unterrühren.

Die Eier verquirlen, Knoblauch, Chili, Pfeffer, Salz, Zitronensaft und Rosenpaprika unterrühren. Die Eimischung in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 20 Min. stocken lassen. Die Hitze bei Bedarf reduzieren.

Tortilla in Stücke schneiden und servieren.

### Tipp:

Man kann die spanische Tortilla auch als Muffins machen. dafür die Kartoffelmischung aus der Pfanne in ca. 12 Muffinformen verteilen und die Eimischung darüber geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober- und Unterhitze 20 Min. garen.

Info: Spanische Tortillas schmecken auch kalt und eignen sich hervorragend als Party-Snack.