

Chorizo - Käse - Tortilla

FÜR 8 PERSONEN

2	kleine Kartoffeln
4 EL	Olivenöl
1	kleine Zwiebel, gehackt
1	rote Peperoni, feinst gewürfelt
2	Tomaten ohne Haut und Kerne, fein gewürfelt
150 g	Chorizo, fein gewürfelt
8	grosse Eier
2 EL	kalt Wasser
...	Salz und Pfeffer
100 g	geriebener Manchego oder Parmesan

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser bissfest kochen. Abgiessen, abkühlen lassen und in feine Würfel schneiden.

In einer grossen Bratpfanne 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Chorizowürfel einige Minuten anbraten. Das restliche Öl begeben, die Hitze leicht erhöhen und Zwiebel, Peperoni und Tomaten begeben. 5 Minuten dünsten, dann die Kartoffeln begeben und weitere 5 Minuten dünsten. Derweil den Backofengrill vorheizen.

Eier und Wasser sowie Salz und Pfeffer in einer grossen Schüssel verquirlen und in die Pfanne mit der Fleisch-Gemüse-Mischung geben. 8-10 Minuten braten, bis die Unterseite gestockt ist. Den Rand hin und wieder anheben, damit flüssiges Eier unter die Tortilla laufen kann.

Die Tortilla mit dem Reibkäse bestreuen und auf der oberen Schiene unter dem Grill 3-5 Minuten backen bis der Käse geschmolzen ist.

Die Tortilla auf eine grosse Platte geben. Etwas abkühlen lassen, dann in schmale Tortenstücke schneiden. Warm oder kalt servieren.