

# SPANISCHE TORTILLA

— Für 6 Personen —



## Zutaten

500 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in feine Scheiben geschnitten

1 grosse Zwiebel, fein gehackt

1 Lauch (ohne Grün), in feine Scheiben geschnitten

1 Knoblauchzehe, gepresst

½ TL Salz

Pfeffer

100 g Chorizo, in Scheiben geschnitten

½ dl Milch

5 Eier, verklopft

2 EL glattblättrige Petersilie, grob gehackt

Ein rundes Kuchenblech von 24 cm Ø. Mit Backpapier ausgelegt.

## Zubereitung

- Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft).
- Kartoffeln, Lauch und Knoblauch in eine Schüssel geben, salzen, gut vermischen. Auf dem vorbereiteten Kuchenblech verteilen und etwas andrücken.
- Milch, verklopft Eier, Chorizoscheiben und gehackte Petersilie gut vermischen, würzen und über das Gemüse giessen.
- Die Tortilla auf unterster Ebene bei Heissluft 180° C während 60 Minuten backen. Eventuell mit Alufolie abdecken, sollte die Tortilla zu dunkel werden.
- Tortilla aus der Form nehmen, auskühlen lassen und in Würfel oder Stücke schneiden. Mit einem Holzspieß versehen und als Vorspeisenhäppchen servieren.