



Tortilla mit Manchego & gebratener Chorizo

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

250 g	Kartoffeln vorwiegend festkochend	200 g	Manchego
10 Stück	Eier M	250 g	Chorizo
1 TL	Salz	2 EL	gehackte Petersilie
4 EL	Olivenöl	4 Stangen	Frühlingslauch
4 EL	Oliven		Pfeffer grob oder fein nach Belieben

Zubereitung

Zubereitung

1. Frühlingslauch in etwas Olivenöl anschwitzen.
2. Eier mit geriebenem Käse, Petersilie, gebratenem Frühlingslauch, Oliven, Salz und Pfeffer vermengen.
3. In einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Ofen bei 150° C Umluft durch garen.
4. Chorizo Wurst in einer Pfanne kross mit etwas Olivenöl anbraten und gemeinsam anrichten.