



# Spanisches Kartoffel-Omelett



## Zutaten

Menge	
500 g	Kartoffeln
	Salz
100 g	Chorizo
1	Zwiebel
4 EL	Öl
1 Bund	glatte Petersilie
6	Eier
60 ml	Milch
	frisch geriebene Muskatnuss
	Chiliflocken
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## Rezeptinfo

### Zutaten für 1 Tortilla

Zubereitungszeit: 45 Min. + 10 Min. Garzeit

pro Portion: 7256 kJ, 1733 kcal, 102 g Kohlenhydrate, 76,8 g Eiweiß, 117 g Fett, 1,51 mg Cholesterin, 9,78 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Wir geben zu, der Unterschied zwischen den verschiedenen Tortilla-Varianten kann manchmal ganz schön verwirrend sein. In diesem Rezept widmen wir uns dieses Mal der spanischen Tortilla, die einfach nur mega lecker schmeckt! Die Mischung aus Kartoffeln, Zwiebeln, Ei und Chorizo passt einfach perfekt zusammen. Und einen praktischen Vorteil gibt es auch noch: Man kann die Tortilla kalt oder warm essen! Du kannst sie also perfekt als Party Snack anbieten oder für dein nächstes Picknick im Freien mitnehmen. Probier's selbst aus!

### Step 1:

Zuerst kochst du die Kartoffeln in Salzwasser als Pellkartoffeln. Dann pellen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

### Step 2:

Die Chorizo ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Nun kannst du zuerst die Chorizo in einer ofenfesten Pfanne anrösten, anschließend die Zwiebeln dazu geben und weitere 3 Minuten braten. Beides herausnehmen.

### Step 3:

Dann 2 Esslöffel Öl hinein geben und die Kartoffelscheiben unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten. In der Zwischenzeit die Petersilienblättchen hacken und den Ofen auf 200°C Oberhitze vorheizen.

### Step 4:

Die Eier, die Milch, eine Prise Muskatnuss, die Petersilie und das Chili in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gebratenen Kartoffeln, die Chorizo und die Zwiebeln untermischen. Nun das restliche Öl in der Pfanne verteilen und Kartoffel-Ei-Mischung darauf geben.

### Step 5:

Auf dem Herd bei mittlerer Hitze kurz stocken lassen, dann im heißen Ofen auf der mittleren Schiene weitere 10 Minuten stocken lassen, bis die Tortilla schön braun ist.