



Kartoffeltortillas

- **Portionen:** 24
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '24', 'yield' : '' });
```

Spanische Fingerfood oder als kleiner Snack

Zutaten

- Für 24 Stückchen:
- 500 g Pellkartoffeln vom Vortag, in 3 mm dicken Scheiben
- 100 g Chorizo, geviertelt, in dünnen Scheiben
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 4 ganze Eier
- 2 El gehackte Petersilie
- 50 g geriebener Gouda, besser spanischer Manchego
- 1 El Olivenöl
- 1 Pfanne mit Stahlgriff
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Chorizo Scheiben mit Olivenöl in einer Stielpfanne knusprig anbraten, zunächst aus der Pfanne nehmen.

Schritt2

In dem Bratfett die Kartoffeln anbraten, etwas Zeit versetzt die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben.

Schritt3

3 min. weiter braten, salzen, pfeffern, die Chorizo Scheiben unter schwenken.

Schritt4

Die Eier mit der gehackten Petersilie verquirlen und über die Pfanne geben, mit dem Käse gleichmäßig bestreuen.

Schritt5

Für ca. 12 min. in den auf 200 C vor geheizten Backofen (Ohne Umluft) schieben, danach etwas abkühlen lassen.

Schritt6

Aus der Pfanne nehmen und in Stücke oder Würfel schneiden, auf einer Platte anrichten und mit kleinen Tomatenwürfeln und Schnittlauch garnieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** chorizo, kleiner snack, partytauglich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffeltortillas/>