

Tortilla mit Chorizo

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen

4

Zubereitung

400 g Kartoffeln, mehligkochend

150 g Chorizo

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel, gross

1 EL Olivenöl

Garraum auf 180 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Kartoffeln schälen und in 1,5 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Chorizo häuten und in Würfel schneiden.

Olivenöl in die Porzellanform geben. Kartoffeln, Zwiebel, Knoblauch und Chorizo zugeben und mischen. Porzellanform auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Garen.

Gargut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 180 °C während 20 Min.

Zubereiten

8 Eier

Eier aufschlagen und mischen.

Porzellanform aus dem Garraum nehmen. Temperatur auf 160 °C reduzieren.

Garraum auf 160 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Kartoffeln in eine Schüssel geben, Eiergemisch zugeben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Porzellanform mit Backpapier auskleiden und Eier-Kartoffelmischung begeben. Porzellanform zurück in den Garraum geben. Weitergaren.

Gargut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 160 °C während 30 Min.

Tortilla aus der Form stürzen, in Würfel schneiden und mit einem Zahnstocher bestücken und anrichten.



Zubehör

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021