



# Spanische Paprika-Tortilla mit Ajvar und Chorizo

- **Küche:** Spanisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Wer kennt und mag sie nicht? Die schnellen Tortillas aus dem Spanienurlaub!

## Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Paprikaschoten, rot-gelb, geputzt, gewaschen, in Streifen
- 2 EL Olivenöl
- 5 ganze Eier mit 2 EL Ajvar (Paprikapaste) verschlagen
- 80 g Chorizo, ohne Darm in dünnen Scheiben (Ersatzweise Salami in dünnen Blättern)
- ½ Bund glatte Petersilie, gehackt
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle
- Vorgehensweise in folgenden Schritten:
- Die geschälten und gewaschenen Kartoffeln auf dem Gemüsehobel in recht dünne Scheiben hobeln. In Olivenöl (Gut ist eine beschichtete Pfanne) ev. in 2 Durchgängen mindestens 5-6 min. braten, dann die Zwiebeln und die Paprikastreifen dazu geben. Weitere 5-6 min. weiter braten, bis die Kartoffeln fast gar sind, die Chorizo Scheiben etwas mit angehen lassen.
- Die Ajvar-Eiermasse darüber geben und obenauf den Pfannendeckel oder einen Topfdeckel setzen; bei kleiner Hitze etwa 15 min. stocken lassen.
- Auf eine Platte gleiten lassen und mit Petersilie bestreut servieren.

## Zubereitungsart

Es wurden keine Arbeitsschritte gefunden!

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** chorizo, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spanische-paprika-tortilla-mit-ajvar-und-chorizo/>