

Tortilla

Zutaten für 2-3 Personen (Hauptgericht)

450	g	Kartoffeln	Schälen, in 5 mm Würfel schneiden und mit Küchenpapier trocknen.
2-3	dl	Frittier-Öl	Kartoffeln portionenweise frittieren, bis sie goldgelb sind. Kartoffeln auf Küchenpapier geben und etwas salzen.
1		Peperoni, rot	Haut abziehen, in 5 mm Würfel schneiden.
100	g	Chorizo	In 5 mm Würfel schneiden.
2	EL	Olivenöl	Peperoni und Chorizo in einer Bratpfanne (ø 20 cm) im Olivenöl anbraten.
50	g	Oliven, schwarz, entsteint	Vierteln Kartoffeln, Oliven, Chorizo und Peperoni in der Bratpfanne gut vermischen.
5		Eier	Leicht verquirlen.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Ei abschmecken.
100	g	Appenzeller, gerieben	Unter die Eimasse geben und diese über die Zutaten giessen. Einmal leicht umrühren. Tortilla auf dem Herd bei kleinster Hitze etwa 3 Minuten stocken lassen. Anschliessend Tortilla in der Bratpfanne im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der mittleren Rille etwa 12 Minuten stocken lassen. Sie sollte in der Mitte fast noch etwas flüssig sein. Tortilla stürzen und in Portionen schneiden. Die ausgekühlte Tortilla in kleine Stücke schneiden und als Tapas servieren.

Tipp

