

## Omelettenwürfel (Tapas)

---

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.  
Backen: ca. 25 Min., ergibt ca. 49 Stück  
für die Carré-Backform oder ein Backblech von  
ca. 30 cm Ø, mit Backpapier ausgelegt

**Spanische Omelette** siehe unten zubereiten, **Gemüsezwiebel** grob hacken, **Kartoffeln** in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Artischocken durch 1 **rote Peperoni**, gewürfelt, Schinken durch 1 **Chorizo**, geschält, halbiert, gescheibelt, ersetzen. Nur 4 **Eier** verwenden. Gebackene Omelette auskühlen, in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden.

## Spanische Omelette

---

- |   |   |
|---|---|
| 1 Esslöffel <b>Olivenöl</b>   | in einer Bratpfanne warm werden lassen                                |
| 1 <b>Gemüsezwiebel</b> (ca. 400 g),<br>in Streifen  | andämpfen   |
| 500 g <b>mehlig kochende Kartoffeln</b> ,<br>z. B. Christa, Matilda, in<br>ca. 3 mm dicken Scheiben |   |
| 5 kleine <b>Artischocken</b> , gerüstet,<br>geviertelt (ergibt ca. 200 g,                           | mitdämpfen, zugedeckt bei kleiner Hitze<br>ca. 15 Min. weiterdämpfen  |
| ½ Teelöffel <b>Salz</b><br><b>Pfeffer aus der Mühle</b>   | würzen, beiseite stellen  |
| 6 <b>frische Eier</b>   |   |
| 1 Briefchen <b>Safran</b>   | in einer Schüssel verklopfen  |
| 100 g <b>Serrano-Schinken</b> in Streifen   | mit dem Gemüse darunter mischen, in das<br>vorbereitete Blech giessen |

**Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

