

Bärlauch-Tortilla

Backen: ca. 55 Min.

Für eine hohe, ofenfeste Form von
ca. 1½ Litern, gefettet

-
- 500g Gschwellti vom Vortag**,
geschält, in feinen Scheiben
 - 1 Esslöffel Olivenöl**
 - 1 Zwiebel**, fein gehackt
 - 100g Zucchini**, in feinen Scheiben
 - 100g tiefgekühlte Erbsli**, angetaut
 - 1 rote Peperoni**, in Würfeli
 - 1 roter Chili**, entkernt,
fein gehackt
 - 1 Esslöffel Bärlauchblätter**,
fein geschnitten

½ Teelöffel Salz

6 frische Eier

¼ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

-
- 100g Chorizo**, in feinen Scheiben
 - 100g Manchego**, in Würfel

1. Kartoffeln und alle Zutaten bis und mit Bärlauch in einer Schüssel mischen, würzen, in der vorbereiteten Form verteilen.
2. Für den Guss alle Zutaten gut verrühren, über das Gemüse giessen.

Backen: ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf eine Platte stürzen, in ca. 4 cm grosse Würfel schneiden.

3. Chorizo und Käse auf Tortillawürfel verteilen, mit Zahnstochern fixieren.

Tipp: 150g Manchego fein reiben und zum Guss geben.

