

SPANISCHE KARTOFFEL-TORTILLA

mit Chorizo, Paprika und Tomaten-Knoblauch-Dip

IDEE DES MONATS

Idee des Monats: Eine Idee raffinierter, saisonaler, besonderer. Guten Appetit mit unserem Picknick-Special.



vorwiegend festk. Kartoffeln



Chorizo



Knoblauchzehe



Eier



Gewürzmischung „HelloMediterraneo“



roter Chili



Petersilie



Zwiebel



gelbe Paprika



Frühlingszwiebeln



Hartkäse



Speisestärke



Tomate

80 Minuten Stufe 2

Tag 1-5 kochen

Die „Tortilla Española“ kennen die Meisten eher als Partyrezept. Mit dieser **Idee des Monats** wollen wir Dich aber vor allem rauslocken in den Sonnenschein und die Natur! Eine Kartoffeltortilla bietet sich nämlich perfekt zum gemeinsamen Genießen an. Das Besondere? Wenn Du eine feuerfeste Pfanne hast, kannst Du deine Tortilla unkompliziert mitsamt der Pfanne in den Backofen stellen. So sparst Du Dir Abwasch. Lass es Dir schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 große (feuerfeste) Pfanne**, **1 kleinen Topf**, einen **Pürierstab**, ein **hohes Rührgefäß** und eine **Gemüsereibe**.



1 VORBEREITUNG

Heize den **Backofen** auf **180 °C** Ober-/Unterhitze (**160 °C**) Umluft vor.

Kartoffeln schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Gelbe Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprika** in 1 cm große Stücke schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Chili halbieren, entkernen und fein hacken.

Chorizo in 0,5 cm große Würfel schneiden.



4 TORTILLA BACKEN

Eimasse zu den **Kartoffeln** geben und Pfanne für 30 – 45 Min. in den Backofen geben, bis die **Tortilla** vollständig gestockt und oben gebräunt ist.

★ **TIPP:** Falls Du keine feuerfeste Pfanne hast, kannst Du auch eine gut eingefettete Auflaufform benutzen.



2 ZUTATEN ANBRATEN

In einer großen Pfanne **Öl***

bei mittlerer Hitze erwärmen und

Kartoffelscheiben, **Paprikastücke**, **weiße**

Frühlingszwiebelringe, **Zwiebelwürfel**,

gehackte **Chili (scharf!)** und **Chorizowürfel**

darin 15 – 20 Min. anbraten, bis die **Kartoffeln** bissfest sind.

Großzügig mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



5 FÜR DEN DIP

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** grob würfeln.

In einem kleinen Topf **Öl*** erhitzen und den restlichen **Knoblauch** für 1 Min. anbraten.

Tomatenwürfel zugeben und für 5 – 6 Min. weich köcheln. Anschließend fein pürieren und **Tomatendip** mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Zucker*** abschmecken.



3 FÜR DIE EIMASSE

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Hartkäse fein reiben.

In einem hohen Rührgefäß **Eier**, geriebenen **Hartkäse**, **Speisestärke**, **Gewürzmischung**, die **Hälfte** des **Knoblauchs** mit einem Pürierstab mixen.

Blätter der **Petersilie** abzupfen, fein hacken und zum **Ei** geben.

Eimasse mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



6 ANRICHTEN

Tomatendip in eine kleine Schüssel füllen. Gebackene **Tortilla** auf eine Servierplatte stürzen und mittig ein Loch (in der Größe der kleinen Schüssel) hineinschneiden und Stücke herausnehmen. **Dip** hineinstellen, mit **grünen Frühlingszwiebelringen** bestreuen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorwiegend festk. Kartoffeln	600 g	900 g	1200 g
gelbe Paprika NL BE	1	1 (groß)	2
Zwiebel DE	1	2	2
Frühlingszwiebeln DE	1	2	2
roter Chili NL ES	1	1½	2
Chorizo 6) 7)	60 g	80 g	120 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g	40 g
Eier 3) 15)	4	6	8
Speisestärke	8 g	12 g	16 g
Gewürzmischung „HelloMediterraneo“ 15)	6 g	10 g	12 g
Petersilie	10 g	15 g	20 g
Tomate NL PL	2	3	4
Öl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

🕒 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 800 g)
Brennwert	405 kJ/97 kcal	3245 kJ/774 kcal
Fett	5 g	40 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	11 g
Kohlenhydrate	8 g	63 g
– davon Zucker	2 g	16 g
Eiweiß	6 g	41 g
Ballaststoffe	2 g	11 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

3) Ei 6) Soja 7) Milch

15) kann Spuren von Ei, Sellerie und Senf enthalten

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande, PL: Polen

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

📷 📺 📺 #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!