

Kartoffel-Tortilla mit Chorizo

Für 2 Personen

300 g kleine Kartoffeln	1 Kolben Zuckermais	1 TL Butter
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 rote Paprika
1/2 Bund glatte Petersilie	5 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer	100 g Chorizo	8 schwarze Oliven
8 Kirschtomaten	4 Eier	50 g Sahne

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln bürsten und mit der Schale fast gar kochen. Maiskolben in einem Topf mit Salzwasser und 1 TL Butter weich kochen, herausnehmen und die Körner mit einem Messer vom Kolben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden. Paprika halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Rauten schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die gekochten Kartoffeln in 2 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl die Kartoffelscheiben mit einem Thymianzweig goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne auf ein Sieb geben und etwas abtropfen lassen. Von der Wurst die Haut entfernen, dann in 4 mm dicke Scheiben schneiden, diese ebenfalls in der Pfanne kurz anbraten und dann aus der Pfanne nehmen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, Paprika zugeben und anbraten. Oliven, Maiskörner, Knoblauch und Kirschtomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Sahne miteinander verquirlen, mit Salz würzen und Petersilie untermischen. In einer beschichteten und backofengeeigneten Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die Eiermasse hineingeben und leicht stocken lassen. Darauf die gebratenen Gemüse, Kartoffeln- und Wurstscheiben verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten backen. Die Tortilla anschließend vorsichtig aus der Pfanne stürzen, in Stücke schneiden und servieren.

Jörg Sackmann Freitag, 10. Dezember 2010