

Tortilla im Glas mit Oliven, Pinienkernen und Chorizo

Für 6 Personen:

200 g festk. Kartoffeln	Salz	6 Knoblauchzehen
100 g Zwiebeln	150 g grüne Oliven	50 g Kapern
3 EL Pinienkerne	6 EL gutes Olivenöl	2 EL Korianderblätter
2 EL Petersilienblätter	6 Eier	Pfeffer
2 kleine Chorizos	Ofenfeste Gläser (ca.0,25 l)	

Ofen auf 180°C. vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in 0,5 cm große Stücke schneiden. Die Kartoffelwürfel in reichlich Salzwasser knapp gar kochen, dann abgießen und abkühlen lassen.

Die Knoblauchzehen und die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Oliven, die abgetropften Kapern und die Pinienkerne grob hacken. In einer beschichteten Pfanne 5 EL Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln, den Knoblauch, die Oliven, die Kapern und die Pinienkerne darin anschwitzen. Die Kartoffel mit den gehackten Kräutern ebenfalls in eine Pfanne geben und anbraten. Anschließend auf die Gläser aufteilen.

Die Eier in eine Schüssel schlagen, verquirlen, gut salzen und pfeffern. Dann über die Kartoffeln gießen. Die gefüllten Gläser bei 180° etwa 20 min im Ofen garen lassen, bis das Ei stockt.

Die Chorizo in Scheiben schneiden und im restlichen Olivenöl (1 EL) kurz anbraten. Je 1 Tortilla-Würfel mit je 1 Chorizo-Scheibe auf Holzstäbchen stecken und servieren.

Christian Henze am 10. August 2018