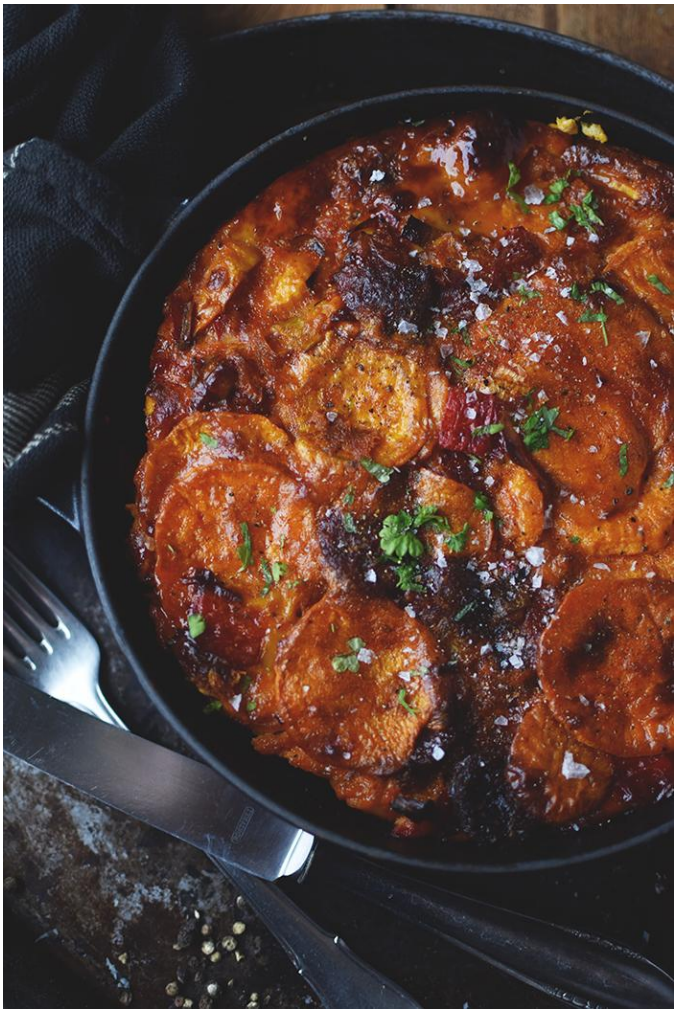
Süßkartoffel-Tortilla



Einkaufsliste:

2-3 Süßkartoffel, ca. 700g
100g Chorizo
1 Stange Lauch
1 rote Zwiebel
1 rote Paprika
4 Eier
50g geriebenen Käse
50ml Sahne
1TL Meersalz
1TL gehackten Rosmarin
1TL schwarzen Pfeffer
Petersilie nach Belieben
1EL Butter

So wird's gemacht:

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Süßkartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Lauch, Paprika und Zwiebel fein schneiden und auch die Chorizo in feine Scheiben schneiden. Chorizo in dem Öl anbraten, Lauch, Paprika und Zwiebel kurz mitschwenken und aus der Pfanne auf einen Teller legen.
Nun die Süßkartoffelscheiben von allen Seiten anbraten, herunterstellen und kurz dünsten.
Die Eier mit der Sahne sehr gut verquirlen, Käse hinzugeben und mit den Gewürzen würzen.
Eine ofenfeste Form/ Pfanne mit Butter ausstreichen, salzen und pfeffern. Süßkartoffeln und Chorizomasse zu den Eiern geben. Kurz vermengen und die Form/Pfanne geben. Gut verteilen und platt drücken. Tortilla im Ofen ca. 30-40 Minuten backen bis die Masse gestockt und die Süßkartoffeln gar sind. Kurz ruhen lassen. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer bestreuen und servieren.

© Das Knusperstübchen