

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Spanische Frühlings-Tortilla

Zutaten:

500 g	Kartoffeln
1 Stk.	Peperoni rot
1 Stk.	Peperoni gelb, orange
1 Bund	Frühlingszwiebel(n)
150 g	Zucchini
5-8 Stk.	Spargeln
½ Bund	Bärlauch oder Spinat
2 EL	Olivenöl
8 Stk.	Ei(er)
250 ml	Vollrahm
1 Bund	Schnittlauch oder Petersilie, gehackt
etwas	Salz und Pfeffer zum abschmecken
etwas	Chili zum abschmecken
etwas	Gewürze nach Belieben *
1-2 Stk.	Backpapier / Fett für das Blech
evtl.	Chorizo, fein gehackt ODER Speck
evtl.	Oliven (schwarz oder Grün), grob gehackt

*Thymian, Rosmarin, Oregano, etwas Basilikum und Pfefferminze (Gewürze verleihen der Tortilla einen erfrischenden Geschmack)

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Peperonis putzen, halbieren und in Würfel schneiden. Alles Gemüse entsprechend putzen und in Scheiben oder Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln und das Gemüse dazugeben und von allen Seiten etwa 10 Minuten kross / goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und die Kartoffel-Gemüse-Mischung in eine Bratpfanne oder Backblech geben.

Eier mit Vollrahm verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauchröllchen sowie Petersilie, restliche Gewürze unterrühren und den Guss über das Gemüse gießen. Das Backblech in den auf 160-180°C vorgeheizten Backofen schieben und ca. 30 - 40 Minuten backen.

Marinierte Oliven

Zutaten:

1 Pack	Oliven (schwarz oder grün – nach Belieben)
etwas	frische Kräuter wie Thymian, Basilikum, Rosmarin, Oregano – fein gehackt
etwas	Fenchelsamen
etwas	Chili
etwas	Knoblauch

ZUBEREITUNG:

Oliven mit den frischen Kräutern (Sie können auch z.B. getrocknete Gewürze nehmen) mit Chili, Fenchelsamen und Knoblauch mischen und ca. 1-3 Std. marinieren (Zimmertemperatur).

Reichen Sie die marinierten Oliven zu den in klein geschnittenen Tortilla-Würfel zu einem kühlen Glas Weisswein, Bier oder Prosecco☺.