

Mini-Tortillas mit Chorizo

[Mini-Tortillas de chorizo]



Zutaten für drei Personen:

3 Eier

1 EL Sahne

Salz, Pfeffer aus der Mühle

9 Scheiben aus einer Chorizo

1 EL TK Erbsen (optional)

6 Scheiben Weißbrot

1 Knoblauchzehe

Olivenöl

fein geschnittene Petersilie

Schnittlauchröllchen (optional)

besondere Hilfsmittel:

Silikonpinsel

Spiegelei-Formen (rund)

Palette

1. Eier mit einem Spritzer Sahne verkleppern. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Aus einem Chorizo-Ring 9 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, nach Bedarf Haut abziehen. Die Scheiben in einer beschichteten Pfanne ohne Fett sanft einige Minuten braten. Das ausgetretene Fett mit einem Silikonpinsel verteilen.

3. Runde Formen einlegen, in jede Form 3 Chorizoscheiben platzieren und die Eimasse darin verteilen. Am Anfang mit wenig Masse beginnen, so dass der Rand fest wird. Nach einiger Zeit innerhalb der Formen nach Bedarf umrühren.

4. Optional TK-Erbsen nach Packungsvorschrift zubereiten und jeweils etwa einen TL zur Eimasse geben.

5. Nachdem die Mini-Tortillas einigermaßen fest sind, mit einer Palette jeweils mitsamt der Form auf ein Portionsteller geben, dann vorsichtig die Form abziehen und eventuell noch ergänzend die Eimasse zurechtschneiden.

6. Optional mit Petersilie oder mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

7. Mit gerösteten Weißbrotscheiben servieren, die man mit Knoblauch einreibt und

mit gehackter Petersilie bestreut.

Hinweise:

Die Rezeptanregung und das Bild stammen aus Marbella, Tapas Bar Bodega del Mar, September 2019.

Wenn die Eimasse schneller fest werden soll, deckt man die Pfanne mit einem Deckel oder mit Alufolie ab.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, Tapas, Eierspeisen, Wurst, Chorizo, spanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 01.02.2021