



# Mein persönliches Back- und Kochbuch

## Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



### Tortillas mit Chorizo (Spanien)

#### Zutaten für 8 Portionen:

2 Charlotten  
(rote Zwiebeln)  
1/2 Chorizo  
(spanische Wurst)  
10 Eier (Hkl: M)  
2-3 Frühlingszwiebeln  
3 gekochte Kartoffeln  
(können auch vom Vortag sein)



#### Vor- & Zubereitung:

Die gekochte Kartoffeln (eventuell die vom Vortag) schälen und in Scheiben, oder in Würfel schneiden. *(Ich bevorzuge kleine Würfel)*

Die Charlotten schälen und würfeln, die Frühlingszwiebeln von dem Wurzelansatz und dem überflüssigen grün befreien, dann in dünne Scheiben schneiden. Beides zusammen mit den Kartoffeln und Charlotten in einer Pfanne anbraten.

Die Wurst in Scheiben schneiden (vorher von der Pelle befreien) und mit zum anbraten in die Pfanne geben, aber aufpassen und nichts anbrennen lassen!

Die Eier in einer Schüssel verquirlen, mit Salz, Pfeffer würzen, es können auch noch andere Gewürze nach eigenen persönlichen Wünschen verwendet werden, alles über die Kartoffeln in die Pfanne geben und Anstocken lassen.

Danach zum Nachgaren bei 140 Grad (Ober-/ Unterhitze) für ca. 20 Minuten in den Backofen geben.

