



## **Chorizo Tortilla mit Garnelen und Paprika-Chili-Mandelhaube**

### **Zutaten für vier Portionen**

500 g Kartoffeln (vorwiegend fest kochend)  
2 gehackte Knoblauchzehen  
120 g Zwiebelwürfel  
2 EL gehackte Blattpetersilie  
200 g Chorizo (spanische Paprikawurst)  
150 g Garnelen (küchenfertig) gefrostet oder in Salzlake  
3 EL Olivenöl  
6 Eier (L)  
Salz, Pfeffer

Haube:

150 g gemischte Paprikawürfel  
3 EL gehackte Mandeln  
1/2 TL Chiliflocken  
1 EL frisch gerebelten Thymian

### **Zubereitung circa 35 Minuten (ohne Garzeit)**

Kartoffeln schälen, halbieren, in dünne Scheiben zerteilen, in einer Pfanne mit Olivenöl zusammen mit den Zwiebeln und Knoblauch gut angehen lassen, mit wenig Farbe, nun in eine große Schüssel geben, in Streifen geschnittene Chorizo und grob zerkleinerte Garnelen und Petersilie zugeben, gut vermengen. Eier gut verschlagen, mit Salz und wenig Pfeffer würzen und über die Kartoffelmischung geben, alles durchmischen und in eine große runde, ausgefettete Auflaufform füllen.

Alle Zutaten für die Haube gut vermengen und obenauf geben. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad 30 bis 35 Minuten stocken/garen lassen.