



Tapas-Rezepte von Armin Roßmeier

Tortilla mit Chorizo und geriebenem Manchego

Zutaten (für vier Portionen)

400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
300 g Chorizo (spanische Paprikawurst)
3 halbe Paprikaschoten (rot, grün, gelb)
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1/2 Bund Petersilie
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1/2 TL Paprikapulver
6 Eier
3 EL geriebenen Manchegokäse

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Paprikaschoten würfeln, Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen zerteilen. Knoblauch schälen, fein hacken. Petersilie waschen, fein hacken.

Chorizo häuten, in dünne Scheiben zerteilen. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze unter Wenden circa fünf Minuten braten. Paprika, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und circa fünf Minuten mitbraten, bis die Kartoffeln fast weich sind. Petersilie untermischen und alles in einer Schüssel vermengen.

Chorizo in Streifen schneiden, in der Pfanne leicht angehen lassen, zu den Kartoffeln geben und alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Die Eier verquirlen, salzen und untermischen. Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffel-Eimasse zugeben, zudecken und bei schwacher Hitze circa 18 bis 20 Minuten stocken lassen – am besten im Backofen bei circa 120 Grad. Zum Schluss mit geriebenem Manchegokäse bestreuen.



**Pimientos mit mariniertem Serrano-Schinken,
getrockneten Tomaten und Mandeloliven**

Zutaten (für vier Portionen)

30 Pimientos de Padrón
200 g Serrano-Schinken, in Streifen
16 halbe getrocknete Tomaten (grob zerkleinert)
6 Salbeiblätter, in Streifen
1 Knoblauchzehe, gehackt
12 Mandeloliven, gehackt
2 EL Olivenöl kalt gepresst
4 EL Olivenöl raffiniert
1/2 EL grobes Meersalz

Zubereitung (circa 15 Minuten)

Pimientos kalt abbrausen, mit Küchenkrepp trocknen. Serrano-Schinken, Tomaten, Salbei, Knoblauch und gehackte Mandeloliven dezent vermengen, kalt gepresstes Olivenöl darüber verteilen, untermengen.

Pimientos in heißem Olivenöl ringsum anbraten, auf Tellern verteilen. Serrano-Schinken-Mischung darüber oder darunter geben, mit Meersalz bestreuen.