



## Tortilla aus neuen Kartoffeln, mit Chorizo und Pfifferlingen

### Ein Rezept von Armin Roßmeier

#### Zutaten (für vier Portionen):

600 g neue Kartoffeln, geschält  
3 EL Öl  
120 g Chorizo in Scheiben  
150 g Pfifferlinge (küchenfertig)  
80 g feine Zwiebelwürfel  
120 ml Kochsahne  
4 Eier (L)  
2 EL gehackte Petersilie  
Salz, Pfeffer

#### Salat:

200 g Pflücksalat  
1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten  
4 EL Apfelessig  
3 EL Olivenöl, kalt gepresst  
2 Msp. Knoblauch, gehackt  
1 EL gerebelter Thymian  
60 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer

#### Topping:

6 EL Paprikaschotenwürfel (bunt), mit Thymianöl verfeinert

#### Zubereitung:

Kartoffeln in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Öl glasig angehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit Kochsahne verschlagen. Nochmal Zwiebelwürfel in etwas Öl in einer Pfanne glasig angehen lassen, grob zerkleinerte Pfifferlinge zu den Zwiebeln geben, kurz mit angehen lassen und mit Petersilie verfeinern.

Kartoffelscheiben in einer Schüssel mit der Pfifferlingmasse gut vermengen. Eine große Tarteform mit Öl ausstreichen. Die Hälfte der Kartoffel-Pfifferlingmischung hineingeben, Chorizoscheiben darauflegen, mit der restlichen Kartoffel-Pilzmasse abdecken. Eimasse darübergerben, die Tarteform auf einem Tuch kurz stauchen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad circa 40 bis 45 Minuten durchstocken lassen.

Alle Zutaten der Marinade verrühren und über den vorbereiteten Salat geben, Paprikaschotenwürfel darüber streuen. Tortilla in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und den Salat dazu reichen.