

# Käsetortilla mit grünem Spargel, Tomaten und Chorizo

## FOODBOX



### Zutaten für 2 Personen

- › 300 g grüner Spargel
- › 1 festkochende Kartoffel; am Vortag gegart
- › 1 kleine Zwiebel
- › 100 g Cocktailtomaten
- › 80 g Chorizo
- › 1-2 EL Pflanzenöl
- › 5 Eier
- › 60 g geriebener Manchego; ersatzweise Pecorino
- › Chiliflocken oder -pulver
- › Salz
- › 1 EL frisch gehackte Petersilie

### Zubereitung in 25 Minuten

- 1 Backofen auf 200°C Umluft (180°C Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2 Spargel waschen, nur das untere Drittel schälen, holzige Enden abschneiden und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.
- 3 Kartoffel pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebel häuten und in schmale Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Chorizo pellen und in Scheiben schneiden.
- 4 Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Zwiebel anschwitzen. Spargel zugeben und weitere 4-6 Min. braten. Chorizo sowie Kartoffel ergänzen und ca. 3 Min. mitbraten. Anschließend die Tomaten untermischen.
- 5 Eier mit Käse, etwas Chili, Salz und Petersilie verquirlen. In die Pfanne gießen und durch Schwenken verteilen. Kurz anstocken lassen, dann im Ofen, auf mittlerer Schiene, ca. 15 Min. fertig backen.
- 6 Herausnehmen, abkühlen lassen und in Stücke geschnitten in einer Brotzeitbox verstauen.

