

Anjas Spanische Zucchini-Tortilla

4 kleine Zucchini
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
100 gr. Chorizo
(ich habe türkische Knobiwurst genommen)
6 EL Olivenöl
1 TL gehackte frische Oreganoblätter
(oder getrocknete)
8 Eier
Salz
Pfeffer

Die Zucchini waschen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in winzige Würfel, die Chorizo in etwas größere Stücke schneiden.

3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig braten. Wurst und Zucchinscheiben dazugeben, mit Oregano bestreuen und bei mittlerer Hitze etwa 4 bis 6 Minuten anbraten.

Die Eier in einer großen Schüssel verquirlen, salzen, pfeffern und die gebratenen Zucchini untermischen.

2 EL Öl in der Pfanne erhitzen, die Zucchini Mischung hineingeben und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 10 Minuten (oder mehr) stocken lassen.

Die Tortilla mit Hilfe eines Tellers wenden. Das restliche Öl in die Pfanne gießen und auch die zweite Seite goldgelb braten.

Abgekühlt in kleine, mundgerechte Stücke schneiden.