

# Miércoles

---

Gesamtzeit: 40 min.  
Portionen: 4



## Zutaten:

### Für die Kartoffel-Zucchini-Tortilla:

300 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)  
1 Zucchini  
1 Rote Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Natives Olivenöl extra  
6 Eier  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Paprika, scharf  
1 Topf Petersilie  
160 g Serrano Gran Reserva

### Für die Patatas Bravas mit roter Sauce:

400 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)  
3 EL Natives Olivenöl extra  
1 rote Paprika  
1 rote Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch weiß/violett  
1 Dose Ganze Tomaten geschält

### Für die Speckdatteln:

30 g Mandeln  
250 g Datteln  
150 g Bacon

## Anweisungen:

Für die Kartoffel-Zucchini-Tortilla: Die Kartoffeln schälen, die Zucchini waschen und beides in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und halbieren und würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln, die Zwiebeln und den Knoblauch darin 10 Minuten dünsten. Die Zucchini zugeben und 5 Minuten mit dünsten.

Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Petersilie waschen, fein hacken und unter die Kartoffel-Masse heben.

Die Eier darüber gießen und im vorheizten Ofen (2. Schiene von unten) bei 180° Ober- und Unterhitze (170° Umluft) 15-20 Minuten backen.

Die Tortilla stürzen, kurz abkühlen lassen, in Würfel schneiden und je 1/2 Schinkenscheibe mit einem Zahnstocher darauf feststecken.

Für die Patatas Bravas: Die Kartoffeln schälen und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden.

Kartoffelwürfel in Salzwasser 5 Minuten blanchieren, abgießen und ausdampfen lassen. Mit 2 EL Olivenöl vermengen, auf einem Backblech verteilen.

Im vorgeheizten Ofen (mittlerer Schiene) 180° Ober- und Unterhitze (170° Umluft) 30-40 Minuten backen, gelegentlich wenden.

Die Paprika waschen, putzen und klein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln.

1 EL Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebeln, den Knoblauch und die Paprika darin anbraten. Den Zucker zugeben, kurz karamellisieren und mit den geschälten Tomaten ablöschen.

Die Sauce 20 Minuten einköcheln lassen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker abschmecken.

Für die Speckdatteln: Die Mandeln in heißem Wasser blanchieren und die Haut abziehen. Die Datteln mit je 1 Mandel füllen, mit 1/2 Speckscheibe umwickeln. Mit Zahnstochern fixieren.

Die Datteln in eine geölte feuerfeste Form setzen und im Ofen (untere Schiene) im vorgeheizten Ofen 180° Ober- und Unterhitze (170° Umluft) 15-20 Minuten backen.