

Menge:	für 4-8 Personen (je nach Verwendung als Vorspeise, Hauptgang oder Stärkebeilage)
Zubereitungszeit:	Vorbereitung: ca. 20 Min. / Vorbacken: 7-10 Min. / Backen: 30 Min.
Verwendete Geräte:	Kombidämpfer Unox ChefTop Plus/One

**Zutaten:**

- ca. 700 g Butternuss-Kürbis oder Hokkaido-Kürbis
- ca. 200 g Kartoffeln
- 1-2 grüne Peperoni oder ca. 150 g Lauch
- 2-3 Zwiebeln
- 3-4 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Thymian
- 6-8 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
  
- 250 g altes (Ruch-)Brot
- 250g Chorizo
- 4-6 EL Olivenöl

**Guss/Eimasse:**

- 12 Eier
- ca. 150 ml Milch
- 0.5 Bund Petersilie
- 150 g Manchego-Käse gerieben
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

## Vorgehen:

- Kürbis in ca. 7 mm dünne Scheiben schneiden
  - Kartoffel in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden
  - Peperoni in Streifen oder Lauch in Ringe schneiden
  - Zwiebeln in Streifen schneiden
  - Knoblauch in dünne Scheiben schneiden
  - Thymian vom Zweig zupfen und fein hacken
- 
- Brot in ca. 1.5 cm x 1.5 cm grosse Würfel schneiden
  - Chorizo in ca. 1.5 cm x 1.5 cm grosse Würfel schneiden

Kürbis, Kartoffeln, Peperoni oder Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian auf ein Emailblech geben, gut verteilen, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und im Ofen bei 170°C und 40% Dampf unter gelegentlichem Rühren 7-10 Minuten leicht anrösten.

Gleichzeitig Brot- und Chorizowürfel auf einem Emailblech mit Öl beträufeln und ebenfalls im Ofen bei 170°C und 40% Dampf unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten leicht anrösten.

## Guss/Eimasse:

Eier mit Milch, Petersilie, geriebenem Manchego-Käse, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einer Schüssel gut verrühren.

Zum Schluss Brot- und Chorizowürfel zum Gemüse geben und vorsichtig mischen. Anschliessend die Mischung lose (ohne anzudrücken) in eine Gratinform (ca. 30 x 25 cm) geben und die Eimasse darüber giessen. Eimasse versickert langsam und die Gemüsemasse sollte knapp bedeckt sein.

**Einstellung Ofen:** Backen in zwei Schritten, Ofen auf 200° vorheizen

1. Schritt: 140°C, 20% Dampf, ca. 15 Minuten
2. Schritt: 170°C, 30% Dampf, ca. 15 Minuten

## Tipps:

Tortilla kann beispielsweise in folgenden Varianten serviert werden:

- Als Vorspeise (lauwarm oder kalt) mit einem Salat
- Als Apérohäppchen
- Als Hauptgang mit Salat
- Als Stärkebeilage
- Als Vegi-Variante ohne Chorizo