

Leckere Resteküche II

Tortilla mit Spinat und Chorizo (2Portionen)

300g gegarte Kartoffeln

5 EL Olivenöl

100g Zwiebeln

1Knoblauchzehe

3 Eier

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

100g Blattspinat tiefgekühlt und aufgetaut

80g Chorizo-Aufschnitt

Kartoffeln in 2cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. 3Esstöffel Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Kartoffeln zugeben und bei mittlerer Hitze braun anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zu den Kartoffeln geben und noch ca. 4 Minuten weiterbraten. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Spinat gut ausdrücken und hacken. Chorizo in Würfel schneiden. Eier in einer Schüssel aufschlagen. Spinat und Chorizo zur Eimasse geben und mit den Kartoffeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Backofen auf 180Grad vorheizen. In der Pfanne 2 Esstöffel Öl erhitzen. Die Ei- Kartoffelmasse zugeben und 1 Minuten anstocken lassen. Dann im Backofen auf der untersten Schiene 20-25 Minuten garen.

Sofort aus der Pfanne nehmen. Lauwarm oder kalt servieren.

P.S. Falls die Pfanne einen nicht hitzebeständigen Griff hat, diesen mit Alufolie umwickeln. Vorsicht beim Rausnehmen, auch Alufolie wird mit Ofen heiß.

Brotküchlein (4Portionen)

250g altbackenes Brot

100g Haferflocken

300ml warme Milch

1 Ei

1 Paprikaschote oder anders Gemüse (ca. 200g Mais, Karotten, Lauch oder andere Gemüsereste)

1 Zwiebel

1Knoblauchzehe

1EL Öl

Salz, Pfeffer

Schnittlauch

Oregano und Thymian nach Belieben

Butter und Öl zum Braten

Das Brot klein schneiden und in etwas lauwarmen Wasser einweichen. Haferflocken in der warmen Milch einweichen. Das weiche Brot gut ausdrücken und mit den Haferflocken vermengen. Das Ei hinzufügen.

Paprikaschote, Zwiebel und Knoblauch putzen und in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne in etwas Öl anbraten und unter die Brotmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer. Fein gehacktem Schnittlauch würzen. Sollte die Masse zu weich sein, etwas Paniermehl zufügen.

Aus dem Teig flache Küchlein formen und diese in einer Butter-Ölmischung beidseitig braten.

Dazu passt Salat.

Schoko- Bananen- Gugelhupf

100g zimmerwarme Butter

200g Zucker

1Päckchen Vanillezucker

2 Eier

4EL heißes Wasser

3 sehr reife Bananen

300g Mehl

½ Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

100g Schokoraspel

Schokoglasur oder Puderzucker

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Dann die Eier einzeln mit dem heißen Wasser unterrühren. Die Bananen zerdrücken und unter die Masse rühren. Dann das Mehl, Backpulver und Schokoraspeln unterrühren.

Teig in eine gefettete Gugelhupf -Form füllen. Es geht auch eine Kastenform oder Muffinförmchen. Dann reduziert sich allerdings die Garzeit. Den Kuchen bei 180 Grad auf der mittleren Schien ca. 60 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen überprüfen ob der Kuchen gar ist.

In der Form auskühlen lassen, dann stürzen und mit Schokoguss überziehen oder mit Puderzucker bestreuen.