



VINI DELLA VALLE

Frittata / Tortilla *Della Valle*

Für 8 Personen.
Zubereitungszeit ca. 15
Minuten.

Zutaten:

6	Stk.	Eier
3	Stk.	Kartoffeln
		Pasta Resten vom Vorabend (mit Sauce)
1	Stk.	Chorizo Wurst
		Salz
		Pfeffer
		Kräuter
		Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Chorizo ebenfalls in kleine Würfel schneiden und in wenig Olivenöl kurz anbraten. Die Kartoffeln begeben und ca. 5 Minuten unter stetigem Schwenken goldgelb braten. Die Pasta Resten vom Vorabend begeben, ebenfalls kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier begeben und kurz in der Pfanne verrühren. Kräuter (Thymian und Rosmarin) begeben, die Pfanne von der Herdplatte nehmen und bei 160 Grad im Ofen für 8 Minuten fertig garen.

Kurz auskühlen lassen, in kleine Würfel schneiden und zum Apéro mit einem Glas Malvasia von Venica & Venica servieren.

