Erdäpfel Tortilla

Die Erdäpfel Tortilla ist nicht nur in Spanien beliebt. Ein knusprig, saftiges Beilagen Rezept, das nicht nur Vegetarier auch als Hauptspeise mit Salat genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

700 g	Erdäpfel
200 g	Zwiebel
3 Stk.	Eier
2 EL	Schlagobers
	Olivenöl extra vergine
	grobes Salz

Zubereitung

1. Zuerst die Erdäpfel für die **Tortilla** waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und zerhacken.

2. Das Olivenöl in einer Pfanne mit etwa 24 cm Durchmesser erhitzen und die Erdäpfel 5 Minuten anbraten. Die Zwiebel hinzugeben und weitere 5 Minuten braten, gelegentlich umrühren.

3. Die Eier in eine Schüssel schlagen und mit dem Schlagobers und Salz gut verquirlen.

4. Das überschüssige Öl aus der Bratpfanne gießen und das Eier-Schlagobers-Gemisch über die Erdäpfel schütten. Bei reduzierter Hitze zugedeckt zirka 10 Minuten stocken lassen.

Tipp

Die Tortilla wie eine Torte zerteilen und die Stücke dekorativ servieren.