

# 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  | <a href="#">Zwiebel</a>     |
| 3 Stk. | <a href="#">Eier</a>        |
| 2 EL   | <a href="#">Schlagobers</a> |
|        | 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.

