Spanische Kartoffel-Tortilla

Die spanische Kartoffel-Tortilla wird nur mit wenigen Zutaten zubereitet. Das Rezept ist eine Art Kartoffel-Omelett und ist schnell gebraten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

700 g	Kartoffeln
2 g	Zwiebel
8 Stk.	Eier
	Salz
6 EL	Olivenöl extra vergine

Zubereitung

1. Für die **spanische Kartoffel-Tortilla** die Kartoffeln schälen und in zirka 1 cm kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein zerhacken.

2. Jetzt die Hälfte vom Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, und die Kartoffeln bei geringer Hitze zirka 20 braten. Gelegentlich umrühren. Während der letzten 10 Minuten die Zwiebeln zugeben und mit Salz würzen. Danach etwas abkühlen lassen.

3. Die Eier gut mit einem Schneebesen verquirlen, dadurch wird die Tortilla luftiger. Mit einer Prise Salz würzen und die Kartoffeln und Zwiebeln zugeben.

4. Das restliche Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Eier-Kartoffel-Zwiebel-Mischung zirka 6 Minuten stocken lassen. Mithilfe eines Tellers wenden und die andere Seite weitere 4 Minuten fertig braten. Auf Teller anrichten und genießen.

Tipp

Durch Zugabe von Gemüse, Knoblauch, Schinken, Wurst oder Fisch lässt sich die spanische

Kartoffel-Tortilla nach Belieben variieren.