Tortilla Espanola

Die Tortilla Española mit Kartoffeln ist ein bekanntes, spanisches Gericht. Das vegetarische Rezept für die Tortilla gelingt in einer beschichteten Pfanne.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

500 g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
250 g	Zwiebel
7 Stk.	Eier
3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Tortilla Española** schäle die Kartoffeln, schäle sie und schneide sie in kleine, dünne Scheiben. Ziehe die Zwiebeln ab und zerhacke sie in kleine Würfel. Vermische die Kartoffeln und Zwiebeln in einer Schüssel und salze großzügig.

2. Erhitze reichlich Olivenöl in einer beschichteten Bratpfanne. Brate die Kartoffeln und Zwiebeln auf niedriger Stufe an, damit sie langsam garen. Setze am besten einen Deckel auf die Pfanne, um das Garen zu beschleunigen.

3. Schlage die Eier in einer großen Schüssel, mit Salz und Pfeffer würzen. Gib die fertigen Kartoffeln und Zwiebeln zu den geschlagenen Eiern in die Schüssel und verrühre alles gut. Die Kartoffeln sollten in der Eiermasse „baden“.

4. Gieße die Kartoffel-Ei-Masse in die Pfanne und brate sie, bis die Masse stockt. Drehe die Tortilla mithilfe eines flachen Tellers. Lass sie dann wieder in die Pfanne gleiten und brate die andere Seite ebenfalls goldbraun. Serviere die Tortilla Española heiß oder kalt.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit

kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung [hier bestellen]

Tipp

Die köstliche Tortialla Española schmeckt hervorragend zu einem frischen Tomatensalat. Schneide die Tortilla in Stücke und serviere sie als Tapas zu anderen kleinen Gerichten.