

Tortilla – Kartoffelomlett

Ein Rezept aus Spanien, das man warm und kalt essen kann. Die Zutaten sind einfacher Art – Kartoffeln, Zwiebeln und Eier. Die Zubereitung ist nur einfach, wenn man eine gut funktionierende Pfanne besitzt, d.h. sie sollte gut beschichtet sein. Sonst lässt sich die Tortilla nicht stürzen. Ich behelfe mir mit einem großen Holzschneidebrett, das ich auf die Pfanne lege. Dann nehme ich dicke Topflappen, drehe die Pfanne um und stürze die Tortilla auf das Brett. Danach lasse ich sie zurück in die Pfanne gleiten.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 1 kg festkochende Kartoffeln
- ▶ 5 EL Olivenöl
- ▶ 1 mittelgroße Zwiebel
- ▶ Salz, weißer Pfeffer
- ▶ 7 Eier



Zubereitung:

- ▶ Kartoffeln schälen, waschen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden
- ▶ 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen
- ▶ Kartoffelscheiben darin 15 Minuten goldbraun anbraten
- ▶ Zwiebel schälen und würfeln
- ▶ Ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zu den Kartoffeln geben und mitbraten
- ▶ Eier verquirlen, salzen und pfeffern und über die Kartoffeln gießen
- ▶ Bei schwacher Hitze 15 bis 20 Minuten stocken lassen
- ▶ Die Pfanne ab und zu rütteln, damit die Tortilla nicht am Boden ansetzt.
- ▶ Tortilla stürzen (siehe oben)
- ▶ Rest Öl in der Pfanne erhitzen und die Tortilla zurück in die Pfanne gleiten lassen.
- ▶ Weitere 3-4 Minuten braten.