



Traditionelle spanische Tortilla

Zutatenliste

500 g Kartoffeln

150 g Zwiebeln

4 Eier

Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in kleine (0,5 - 1 cm) Würfel schneiden und mit einem gestrichenen Teelöffel Salz bestreuen. Die Zwiebeln fein hacken. Ca. 250 ml Olivenöl in einer Pfanne (24 cm Durchmesser) erhitzen und die Kartoffelwürfel zugeben. Die Kartoffeln sollten mit Öl gerade bedeckt sein. Die Temperatur auf mittlere Hitze zurückstellen und die Kartoffeln etwa 12 - 15 Minuten braten.

Die Zwiebeln in einer zweiten Pfanne mit ein wenig Olivenöl in 10 - 15 Minuten glasig und goldbraun anschwitzen. Die Eier in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig schlagen und salzen.

Die Kartoffeln mit einem Sieb vom Olivenöl trennen. Kartoffeln und Zwiebeln zu den Eiern in die Schüssel geben und 3 - 5 Minuten ziehen lassen. Ca. 2 - 3 Esslöffel Olivenöl stark erhitzen, die Tortillamasse in die Pfanne geben und 2 Minuten braten. Wenn die Masse anfängt zu bräunen (die Eier nicht stocken lassen), die Tortilla mithilfe eines Tellers umdrehen.

Einfach den Teller auf die Tortilla legen und die Pfanne umdrehen, sodass die Tortilla auf dem Teller liegt. Dann die Tortilla in die Pfanne gleiten lassen. Von der Rückseite 1 Minute braten. Die Tortilla soll innen noch flüssig sein.

Dazu passt eine frischer Salat.

Guten Appetit!