

Spanische Tortilla

Tortilla de patatas – eine Tortilla wie in Spanien – mit Kartoffeln, Zwiebeln und Eiern. Ein köstliches Gericht, das frisch aus der Pfanne besonders köstlich schmeckt – das ihr aber auch wunderbar kalt genießen könnt.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 60 Min. · Gesamtzeit 90 Min.

Zutaten

800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

1 große Zwiebel

10 -12 Eier

Salz & Pfeffer

Öl (Olivenöl oder Sonnenblumenöl – ganz nach eurem Geschmack)

Zubereitung

1. Schält ca. 800 g Kartoffeln und schneidet sie in kleine Würfel.
2. Schält und hackt eine große Zwiebel fein.
3. Gebt etwas Öl in eine große Pfanne und schwitzt die Zwiebel darin an. Lasst sie aber nicht zu braun werden.
4. Gebt die Kartoffelwürfel dazu und lasst sie bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel mitbraten. Gebt den Kartoffeln Zeit und dreht den Herd nicht zu hoch. Es dauert ein wenig, bis die rohen Kartoffeln gar sind. Ab und zu umrühren.
5. Schlacht 10 bis 12 Eier in einer Schüssel auf, würzt sie ordentlich mit Salz und Pfeffer und verquirlt alles miteinander.
6. Gebt anschließend die Kartoffeln in die Schüssel und vermengt alles miteinander.
7. Gießt dann die Kartoffel-Ei-Mischung in die Pfanne (vorher eventuell nochmal etwas Öl in die Pfanne), legt den Deckel auf und lasst die Tortilla bei niedriger Hitze garen. Zwischendurch die Tortilla immer mal wieder leicht vom Rand der Pfanne lösen. Dann bekommt ihr einen Eindruck, wie fest die Unterseite schon ist.
8. Wenn die Eimasse an der Oberfläche zu stocken beginnt, die Tortilla vorsichtig umdrehen. Dazu nehmt ihr den Pfannendeckel ab, legt einen flachen Teller umgedreht auf die Tortilla, dreht die Pfanne zügig um und lasst die Tortilla anschließend (mit der noch rohen Seite unten) zurück in die Pfanne rutschen.
9. Lasst die Tortilla nochmal ein paar Minuten bei niedriger Hitze garen und genießt sie anschließend warm oder am nächsten Tag kalt. Ein frischer Salat schmeckt perfekt dazu.