

Tortilla Española



Die original **Tortilla Española** – auch *Tortilla de patatas* – (Kartoffel-Tortilla) ist ein in einer Pfanne mit Olivenöl gebratenes, kreisförmiges Omelette. Die spanische Tortilla ist nicht zu verwechseln mit den Tortilla de harina, den gleichnamigen mexikanischen Brotfladen. Die Tortilla Española ist sicher jedem Spanienreisenden bekannt. Dass das berühmte Kartoffelomelette aber auch in Deutschland gut schmeckt, kann nun jeder für sich selbst herausfinden.

Zutaten

- etwa 800 g Kartoffeln
- 6 Eier
- Salz
- viel Olivenöl
- 2 Zwiebeln

Arbeitsgeräte

- flacher Teller, der größer ist als die Pfanne, in der die Tortilla zubereitet wird
- große Pfanne, Schaumlöffel, Küchenpapier
- Rührschüssel, Schneebesen, Küchenmesser oder Sparschäler

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen und in **dünne** Scheiben schneiden
- Die Zwiebeln pellen, fein würfeln.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Kartoffelscheiben darin bei mittlerer Hitze 15 Minuten dünsten.
- Wenn die Kartoffeln weich sind, mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.
- In einer größeren Schüssel die Eier verquirlen, pfeffern und salzen und die Kartoffeln hinzugeben.
- Die Ei-Kartoffel-Masse in eine Pfanne geben und bei niedriger Hitze 7 Minuten durchstocken lassen.
- Wenn die Masse auch oben anfängt zu stocken, kann man die Tortilla wenden, indem man den Teller verkehrt herum auf die Pfanne legt und am besten über einem Spülbecken schwungvoll herumdreht
- Eine andere Möglichkeit des "Wendens" besteht darin die Tortilla aus der Pfanne auf den Teller gleiten zu lassen und danach die Pfanne umgekehrt auf den Teller zu decken. Danach die Tortilla in die Pfanne zurückgleiten lassen.
- Jetzt weitere 7 Minuten garen lassen.
- Auf einen Teller geben und ca. 3 Minuten ruhen lassen.
- Die Tortilla wird in Stücke geschnitten wie ein Kuchen.
- Dazu passt Salat.

Guten Appetit !!