AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Spanien

TORTILLA DE PATATAS



Rezept: spezialitäten.net, 25. 10. 2022 - Foto: Marco Lucchi

KURZ VORGESTELLT

Gerade für die scheinbar einfachen Nationalgerichte wie Rösti oder die spanische Tortilla braucht es einige Kniffs für ein schmackhaftes Gericht. Hier schlagen wir die Variante von Madrid mit Zwiebeln vor. Serviere die Tortilla bei Zimmertemperatur. Schneide sie für eine Mahlzeit in "Kuchenstücke", für Tapas in Carrés.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Karoffeln	6 EL	Olivenöl
2	Zwiebeln	6	Eier
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden, nicht dicker als 1 cm. Die Zwiebel rüsten und in feine Streifen schneiden.
2. In einer grösseren Pfanne ausreichend Olivenöl heiss werden lassen. Dann die Kartoffelscheiben zugeben und sorgfältig umrühren. Die Kartoffeln sollen langsam garen. Dann die Zwiebeln in die freigelegte Pfannenmitte geben und allenfalls mit etwas zusätzlichem Öl glasig werden lassen. Kartoffeln mit Zwiebeln mischen.
3. Unterdessen die Eier in einer grösseren Schüssel aufschlagen. Mit etwas Salz mit einem Schneebesen gut verrühren, so wird die Tortilla lockerer.
4. Die gegarte Kartoffel-Zwiebel-Masse aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Dann mit der Eiermasse zusammenfügen und etwas ziehen lassen.
5. Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Kartoffel-Mischung in die heisse Pfanne geben.
6. Wenn das Ei gestockt ist - nach ca. 8 Min. - mit einem Gummischaber prüfen, ob sich die Tortilla vom Pfannenboden gelöst hat.
7. Wer regelmässig Tortilla zubereitet, wendet sie nun mit einer zweiten identischen, vorgewärmten Pfanne. Profis wenden die