

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
40 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Spanien

TORTILLA DE PATATAS



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

KURZ VORGESTELLT

Gerade für die scheinbar einfachen Nationalgerichte wie Rösti oder der spanischen Tortilla braucht es einige Kniffs für ein schmackhaftes Gericht. Hier schlagen wir die Variante von Madrid mit Zwiebeln vor. Viele Spanier kochen sie auch mit Knoblauch, Saisongemüse oder Chorizo, der spanischen Paprikawurst.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Kartoffeln	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 Tortilla in der Luft. Wir greifen zu einem Trick: Wir legen einen eingölten Teller auf die Pfanne, drehen das Ganze und lassen die Kartoffelomelette wieder in die Pfanne gleiten.
8. Für die zweite Seite lass dir Zeit und drehe die Hitze nicht zu hoch, sonst ist die Tortilla innen noch nicht durch. Garprobe mit einem spitzen Messer.
9. Serviere die Tortilla bei Zimmertemperatur. Schneide sie für eine Mahlzeit in "Kuchenstücke", für Tapas in Carrés.