

Tortilla de Patatas bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr mehlig kochende Kartoffel, 2 mittelgroße Zwiebeln, 6 Esslöffel Olivenöl, 6 Eier.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden, die Zwiebeln schälen und fein würfeln und in einer breiten Pfanne in der Hälfte des Öls 20 - 25 Minuten braten, dabei leicht mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Parallel die Eier in einer großen Schüssel verquirlen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Zubereitung:

Die vorgegarten Kartoffeln und Zwiebelwürfel etwas abkühlen lassen und anschließend zu den Eiern geben. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eiermischung zugeben, unter regelmäßigem Rütteln der Pfanne (NICHT umrühren!!!) gute 6 Minuten garen, umdrehen (z.B. mit Hilfe eines Tellers) und nochmal gute 6 Minuten fertigbaren, auf einem Teller in 8 - 12 Stücke teilen und heiß oder kalt servieren. Es schmeckt auch sehr gut mit zusätzlichen Schinkenwürfeln oder dünnen Scheiben Chorizo (einer Paprikawurst!).

Guten Appetit!