



TORTILLA DE PATATA

Für 4 Personen:

700 g Kartoffeln

300 g Zwiebeln

5 EL Olivenöl plus etwas mehr zum
Anbraten

6 Eier

ca. 1 TL Salz plus 1/4 TL

Zeitaufwand:

ca. 45 Minuten

Die Kartoffeln schälen und mithilfe einer Mandoline (feiner Küchenhobel) in sehr dünne Scheiben schneiden. Es ist wichtig, dass die Scheiben dünn sind, da der Garprozess sonst zu lange dauert. Die Kartoffelscheiben 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann abseihen.

Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl leicht erhitzen, die Zwiebeln hinzufügen und bei schwacher Hitze und gelegentlichem Rühren ca. 8 Minuten glasig dünsten lassen. In eine Schale füllen.

In der gleichen Pfanne 5 EL Olivenöl leicht erhitzen und die Kartoffelscheiben hinzufügen. Bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel ca. 12–15 Minuten dünsten lassen oder bis die Kartoffeln gar sind. Zwischendurch umrühren.

Die Kartoffeln in eine Schüssel füllen. Die Eier mit dem Salz mithilfe eines Schneebesens kräftig schlagen. Zu den Kartoffeln geben. Die gebratenen Zwiebeln ebenfalls hinzufügen und alles vermischen.

Die Pfanne nochmals erhitzen, eine kleine Menge Olivenöl hinzufügen und die Kartoffel-Zwiebel-Ei-Mischung hinein füllen. Ca. 5–8 Minuten anbraten, bis die Seiten der Tortilla fest werden. Jetzt muss die Tortilla gewendet werden.

Eine zweite Pfanne in gleicher Größe oder etwas größer kopfüber auf die erste legen und beide zusammen einmal um 180 Grad drehen, so dass die bisher noch nicht angebratene Seite in der Pfanne liegt und braten kann. Alternativ kann ein eingölter Teller verwendet werden: diesen auf die Pfanne legen, das Ganze stürzen und vom Teller wieder in die Pfanne gleiten lassen. Weitere 5 Minuten garen lassen. Warm servieren.