

Tortilla española

Die Kartoffel-Tortilla ist eine der beliebtesten Tapas in Spanien. Jeder macht sie etwas anders. Nur bei den Zutaten sind sich alle einig: Kartoffeln, Zwiebel, Eier, Olivenöl und Salz.

Zutaten

400 g Kartoffeln,
festkochend
1 Zwiebel
1–2 dl Olivenöl
3 Eier
½ TL Salz

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1** Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben (3–4 mm) schneiden oder hobeln. Zwiebel schälen und halbieren und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
- 2** Öl in einer Pfanne erwärmen, Kartoffelscheiben und Zwiebel hinzugeben. Hitze verringern und weitere 15–20 Minuten unter gelegentlichem Wenden garen. Die Kartoffeln dürfen nicht braun werden. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Öl abgiessen.
- 3** Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben, Salz hinzugeben und verquirlen. Die Kartoffel-Zwiebel-Mischung unterheben.
- 4** In einer Pfanne (ø 16–18 cm) etwas vom Olivenöl erhitzen. Die Tortilla-Masse hineingeben und bei kleiner bis mittlerer Hitze goldgelb braten, bis die Masse stockt. Anschließend vorsichtig auf einen grossen Teller gleiten lassen. Die Pfanne umgedreht darüberlegen, den Teller fest an die Pfanne drücken und mit einem leichten Schwung umdrehen. Hier gilt: Übung macht den Meister. Weiterbraten, bis auch die andere Seite der Tortilla goldgelb geworden ist.

Tipp

Die Tortilla kann beispielsweise mit Peperoni, Spargel, Sardelle oder frischen Kräutern veredelt werden. Wer eine farblich wirklich ausgefallene Version auf den Tisch bringen möchte, greift zu der blauen Kartoffelsorte Violetta.

