

Spanische Tortilla

Author des Rezepts: Gerald



Das typisch spanische Kartoffel Omlett - Tortilla de patata

Rezept Zutatenliste

- 2 mittelgrosse Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- Salz

Zubereitungsanweisung

Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe in unregelmässige Streifen reiben. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Dann mit beides zusammen mit Olivenöl in einer beschichteten Pfanne fritieren bis die Kartoffel durch ist (ca. 5 min). Nebenbei das Ei in einem tiefen Teller aufschlagen, salzen und mit einer Gabel gut durchschlagen, damit sich Bläschen bilden.

Sobald die Kartoffel und Zwiebel durch ist, beides in den Teller mit dem Ei geben und durchmischen. Nun das Gemenge wieder mit etwas Olivenöl in die Pfanne geben und auf kleiner Stufe anbraten, bis das Ei von unten durch ist. Dann einen grossen Teller auf die Pfanne legen und RUCKartig umdrehen. Die andere Seite der Tortilla nochmals ca. 1-2 Minuten anbraten und FERTIG.

Jetzt geniessen :)

Anmerkungen

Zubereitungszeit	15 Min	Schwierigkeitsgrad	normal
Portionen	vier Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region	Spanien	Kosten pro Portion	
Vegetarisches Gericht	Ja		