

TORTILLA ESPAÑOLA - SPANISCHE TORTILLA



REZEPT

Zutaten

1 kg Kartoffeln
Reichlich Olivenöl
6 Eier
Eine Prise Salz
Eventuell Zwiebeln

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in kleine Scheiben schneiden, danach das Ganze in eine Pfanne mit reichlich Olivenöl geben und fritieren.
Eier schlagen.
Die fritierten Kartoffeln in einem Sieb abtropfen lassen und sie dann mit den geschlagenen Eiern vermischen.

Die Mischung salzen.
Ein paar Esslöffel des Bratöls nehmen und in einer Bratpfanne erhitzen. Die Tortilla-Masse hinzufügen und fest werden lassen bei mittlerer Hitze. Die festgewordene Masse mit Hilfe eines Tellers umdrehen und die andere Seite anbraten lassen.

Wenn Sie Zwiebeln mögen, braten Sie sie mit den Kartoffeln an. Das Öl, das beim Fritieren der Kartoffeln übrig bleibt, kann aufbewahrt und wieder verwendet werden (nicht wenn man Zwiebeln fritiert hat)