

Spanische Tortilla

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten

600g Kartoffeln, festkochend, geschält, 1x2 cm Würfel
150 g Zwiebeln, gewürfelt
5EL Olivenöl
6 Eier
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
1 Handvoll Petersilie, fein gezupft

Außerdem

Schinken, z.B. Serrano
Gemüsesticks (Paprika, Gurke)

Zubereitung

In einer Schüssel Kartoffeln und Zwiebeln, Öl mit Salz gut vermischen.
Eine große beschichtete Pfanne erhitzen und alles bei geringer bis mittlerer Hitze darin je nach Kartoffelsorte etwa 15 Minuten hell braten. Regelmäßig wenden. Die Kartoffeln sollen relativ hell bleiben.

In der Schüssel nun Eier mit Salz, Pfeffer und Petersilie aufschlagen.

Die gegarten Kartoffeln aus dem Fett schöpfen und das überflüssige Öl in einem Sieb abtropfen lassen. Etwas abkühlen lassen. Anschließend die Kartoffeln in die Eiermischung geben. Nicht umgekehrt! Etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Die Pfanne wieder erhitzen und die Ei-Kartoffel-Mischung bei kleiner bis mittlerer Hitze darin stocken lassen. Die Oberfläche kann noch leicht flüssig sein.

Nun mit Entschlossenheit und Hilfe eines flachen Tellers die Tortilla zügig umdrehen und zurück in die Pfanne gleiten lassen. Nun ist die obere Seite unten! Nochmals etwa 3-4 Minuten stocken lassen.

Die Tortilla kann man wie einen Kuchen aufschneiden und mit den in Schinken gewickelten Gemüsesticks servieren oder für unterwegs einpacken.