Spanische Tortilla - das originale Kartoffelomelette selber machen

Zutaten für 2 Stück

- 450 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 4 Eier (Gr. L)
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und die Kartoffeln. Schneide die Zwiebel in kleine Würfel und die Kartoffeln in 1cm große Würfel.

2. Bedecke den Boden einer 26 cm Bratpfanne mit Olivenöl.

3. Gib die Kartoffelwürfel hinein und brate sie für ca. 5 Minuten weich.

4. Füge die Zwiebelwürfel dazu und röste sie 2 Minuten mit.

5. Verrühre die Eier in einer Schüssel und würze sie mit Salz und Pfeffer.

6. Gieße die Kartoffel-Zwiebel-Mischung durch ein Sieb und fange das Olivenöl auf.

7. Verrühre die Kartoffelmischung mit den Eiern.

8. Gib 2 EL Olivenöl zurück in die Pfanne. Gieße die Hälfte der Kartoffel-Ei-Masse hinein und lasse das Ei auf niedriger Stufe stocken.

9. Fette einen Teller mit Olivenöl ein. Lege ihn auf die Pfanne, drehe die Pfanne um und lasse die Tortilla mit der anderen Seite nach unten in die Pfanne gleiten.

10. Brate die Tortilla bis sie leicht braun ist.

11. Brate das zweite Kartoffelomelette auf die gleiche Weise.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.