

Spanische Tortilla für 2 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Kartoffeln• 150 g Zwiebeln• 4 Eier• 250 ml Olivenöl• Salz	<ol style="list-style-type: none">1. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und mit einem gestrichenen Teelöffel Salz bestreuen. Zwiebeln fein hacken.2. Olivenöl in Pfanne (Ø 24 cm) erhitzen und die Kartoffelwürfel zugeben. Temperatur auf mittlere Hitze zurückstellen und Kartoffeln etwa 12-15 Minuten braten.3. Zwiebeln in 2. Pfanne mit etwas Olivenöl glasig und goldbraun anbraten.4. Eier in große Schüssel geben, mit Schneebesen aufschlagen und salzen.5. Kartoffeln mit einem Sieb von Öl trennen. Kartoffeln und Zwiebeln zu Eiern in Schüssel geben. 3-5 Minuten ziehen lassen.6. 2-3 EL Olivenöl stark in Pfanne erhitzen, die Tortillamasse in Pfanne geben und zwei Minuten braten. Wenn die Masse anfängt zu bräunen (Eier nicht stocken lassen), die Tortilla mithilfe eines Tellers umdrehen.7. Dazu den Teller auf die Tortilla legen und die Pfanne drehen, sodass die Tortilla auf dem Teller liegt. Tortilla in Pfanne gleiten lassen. 1 Minute auf Rückseite braten. Die Tortilla sollte innen noch flüssig sein.
Dazu passt als Beilage Brot oder Salat.	