

## TORTILLA DE PATATAS / SPANISCHES KARTOFFEL OMELETT



Die spanische Tortilla ist ein Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln. Es wird zuerst in der Pfanne vorbereitet und dann im Ofen fertig gebacken. Ich habe sie noch mit Schnittlauch verfeinert. Ihr braucht nur wenige Zutaten und habt ein leckeres und schnelles Mittagessen oder Abendessen. Ihr könnt die Tortilla als Beilage oder auch als vegetarische Hauptspeise servieren.



Zubereitungszeit  
**25 Minuten**



Kochzeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**10 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

### GEMÜSE VORBEREITEN

Schäle die Kartoffeln und Zwiebeln und schneide sie jeweils in dünne Scheiben. Erhitze das Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne und gare die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze für etwa 10 Minuten. Gib die Zwiebeln dazu und brate sie für 5-10 Minuten gemeinsam farblos an. Würze sie nach Belieben mit Salz und Pfeffer, gieße sie mit einem Sieb ab und lasse sie kurz abkühlen. Gib das Öl wieder in die Pfanne. Heize Ofen auf 180 °C O/U vor.

### TORTILLA

Verrühre die Eier mit den Gewürzen in einer großen Schüssel und schlage sie mit einem Schneebesen etwas auf. Schneide den Schnittlauch klein und stelle die Hälfte zum Servieren zur Seite. Gib die andere Hälfte mit den Kartoffeln und Zwiebeln zur Eiermasse und hebe sie unter. Reibe den Käse. Erhitze das übrige Olivenöl in der Pfanne auf mittlerer Hitze und gib die Hälfte der Tortilla-Masse hinein. Verteile den Käse gleichmäßig darüber und gieße die übrige Masse darauf. Lasse die Tortilla jetzt für etwa 5 Minuten braten, bis sie leicht stockt und sich mit einem Teigschaber vom Rand lösen lässt. Stelle die Pfanne dann in den vorgeheizten Ofen und backe die Tortilla bei 180 °C O/U für etwa 10 Minuten, bis die Masse fest ist. Stürze die Tortilla mit Hilfe eines großen Tellers oder Pizzablechs und streue den übrigen Schnittlauch zum Servieren darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

### TORTILLA:

- 600 g** Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 200 g** Zwiebeln
- 100 g** Olivenöl
- 8** Eier
- ¼ TL** Muskatnuss
- ¼ TL** Knoblauchpulver
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 Pr.** Salz
- ½** Bund Schnittlauch
- 70 g** Parmesan (oder Pecorino)