

Zutaten

- 800 g Kartoffeln
- 2 große Zwiebeln
- 6 Eier
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Hauptgang, Vorspeise

Basis-Tortilla

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für eine köstliche Basis-Tortilla. Kochen Sie mit uns und genießen Sie die spanische Landküche bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und würfeln.
2. Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffel- und Zwiebelwürfel etwa 20 bis 25 Minuten bei mittlerer Hitze garen, ohne dass diese Farbe annehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend abkühlen lassen. Die Eier verquirlen und die Kartoffeln mit den Zwiebeln dazu geben. Olivenöl bei mittlerer Stufe in einer hohen Pfanne erhitzen und die Kartoffel-Zwiebel-Masse hineingeben. Bei geschlossenem Deckel etwa 5 bis 8 Minuten stocken lassen. Dann die Tortilla wenden. Dazu die Pfanne mit einem großen Teller abdecken und umdrehen, so dass die Tortilla auf dem Teller liegt. Die Tortilla dann wieder in Pfanne gleiten lassen und fertig garen.