

## Zutaten

- 3 mittelgroße Kartoffeln und 3 mittelgroße Zwiebeln
- 3 Eier
- einen Schuss Sahne
- Rauchsalz, Pfeffer, 1 Prise Chilipulver
- Olivenöl

Hauptgang, Vorspeise

# Geräucherte spanische Tortilla

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche, geräucherte spanische Tortilla. Jetzt nachkochen und Genuss erleben! Besuchen Sie Kochateliers.

## So wird’s gemacht:

1. Die Kartoffeln sowie die Zwiebeln schälen und alles in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Würfel in einen großen flachen Topf geben und mit Olivenöl bedecken. Bei mittlerer Hitze ohne Farbe garen. Wenn die Zwiebeln und Kartoffel weich sind, Olivenöl abgießen.
2. Die Eier mit der Sahne verquirlen und mit der Kartoffel-Zwiebel-Masse mischen. Mit Rauchsalz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Etwas von dem Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel-Ei-Masse vorsichtig hinzugeben. Im Ofen für ca. weitere 15 Minuten garen, bis die Eier gestockt sind.