

Zutaten

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

Hauptgang, Vorspeise

Tortilla de Patatas

Entdecken Sie unser Rezept für die köstliche Tortilla de Patatas. Kochen Sie mit uns und genießen Sie dieses vegetarische Tapas-Gericht bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kartoffeln und Zwiebeln schälen sowie 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 - abkühlen lassen. Die Eier verquirlen und die Kartoffeln mit den Zwiebeln dazu geben. Die Masse etwa eine Stunde ruhen lassen. 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 wenden, so dass die Tortilla auf dem Teller liegt. Die Tortilla dann wieder in Pfanne geben und fertig garen.