Rezept

Kartoffel-Tortilla - Spanischer Pfannkuchen

Ein Rezept von Kartoffel-Tortilla - Spanischer Pfannkuchen , am 30.04.2024

Zutaten

2	große Kartoffeln (300 g, festkochende Sorte)
	6-8 EL Olivenöl
8 EL	Milch
	Salz
1 Bund	Petersilie
1	Zwiebel
8	Eier
8 EL	Sahne
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und schälen. In Spielwürfelgröße aufschneiden (erst dicke Scheiben, dann dicke Streifen, dann Würfel). Zwiebel schälen, fein hacken.

2. In einer Pfanne (mit passendem Deckel) das Öl erhitzen. Die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten anbraten und dabei ab und zu durchmischen. Zwiebel dazu, 5 Minuten mitbraten.

3. Eier mit Milch und Sahne verquirlen, kräftig salzen und pfeffern. Petersilie waschen, kurz schütteln, hacken und untermischen.

4. Die Eiermischung in die Pfanne über die Kartoffeln gießen. Bei schwacher Hitze stocken lassen, bis die Unterseite stabil ist. Die Tortilla aus der Pfanne auf einen Teller oder den umgedrehten Deckel gleiten lassen, mit der Kehrseite wieder in die Pfanne zurückzaubern. Deckel zu, Tortilla in ungefähr 5 Minuten fertigbacken.

5. Sofort warm servieren oder auch abkühlen lassen, in Häppchen aufschneiden und als Tapa zum Gläschen Sherry schmecken lassen.