

Rezept

# Klassische Kartoffel-Tortilla

Ein Rezept von Klassische Kartoffel-Tortilla, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>700 g</b> überwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
<b>350 g</b> Gemüsezwiebeln schwarzer Pfeffer	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>1/2 Bund</b> Petersilie	<b>1 Bund</b> Thymian
<b>100 g</b> Sahne	<b>8</b> Eier
<b>1 TL</b> Chiliflakes	<b>2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Kartoffelscheiben in einen Topf geben, mit kaltem Wasser knapp bedecken, 1 TL Salz zugeben, offen aufkochen und ca. 4 Min. köcheln lassen. Dann in ein Sieb abgießen.
2. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und ebenfalls in dünne Scheiben hobeln. In einer tiefen, nicht zu großen Pfanne die Hälfte des Öls erhitzen, die Zwiebeln darin unter Wenden in ca. 3 Min. glasig dünsten. Die Kartoffeln zugeben und vorsichtig untermischen, salzen und pfeffern. Zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 10 Min. garen.
3. Thymian und Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Eier und Sahne in einer Schüssel verschlagen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chiliflakes kräftig würzen. Kräuter unterrühren. Den Kartoffel-Zwiebel-Mix unter die Eiermasse mischen.
4. Übriges Öl in einer tiefen Pfanne (24-26 cm Ø) erhitzen, die Kartoffel-Eier-Masse darin zugedeckt bei mittlerer Hitze in 25-30 Min. stocken lassen. Die Tortilla auf eine Platte stürzen, in Tortenstücke schneiden, mit einem gemischten Salat servieren.