

Rezept

Spanische Kartoffel-Tortilla

Ein Rezept von Spanische Kartoffel-Tortilla, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|------------------------|
| 3 große fest kochende Kartoffeln (etwa 600 g) | 1 Knoblauchzehe |
| 3 Frühlingszwiebeln | 6 Eier |
| Salz | Cayennepfeffer |
| Öl zum Braten | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 STÜCKE | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Pommes-frites-Form schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne (28 cm Ø) etwa 3 cm hoch Öl erhitzen. Kartoffeln hineingeben und bei mittlerer Hitze 7 Min. braten. Knoblauch und Frühlingszwiebeln zufügen und 2 Min. weiterbraten, bis die Kartoffeln weich, aber nicht braun sind. Durch ein Sieb abgießen, Öl auffangen (und wiederverwenden). Die Kartoffeln salzen.
3. In der Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Eier mit je 1 Prise Salz und Cayennepfeffer leicht verschlagen, Kartoffeln unterrühren. In die Pfanne geben, bei schwacher Hitze in 5 Min. stocken und goldbraun werden lassen. Tortilla mit Hilfe eines flachen Deckels wenden. In 5 Min. fertig braten. Auf eine Platte stürzen und in Stücke schneiden. Kalt oder warm servieren.