Rezept

Tapas Klassiker: Kartoffel-Tortilla

Ein Rezept von Tapas Klassiker: Kartoffel-Tortilla, am 05.06.2025

Zutaten

- **800 g** vorwiegend fest kochende Kartoffeln
- **1** Knoblauchzehe (nach Belieben)
- Salz
- neutrales Pflanzenöl zum Braten
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- **8** Eier
- Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in Pommesfrites-Form oder in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem zarten Grün in schräge Ringe schneiden. Nach Belieben den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. In einer Pfanne (etwa 28 cm Ø) mit hohem Rand 3 cm hoch Öl erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem Holzlöffelstiel, den man hineinhält, Bläschen aufsteigen. Die Kartoffeln mit einem Küchentuch abreiben und ins heiße Öl geben. Bei mittlerer Hitze in 7-8 Min. unter gelegentlichem Wenden braten.

3. Inzwischen die Eier in einer großen Schüssel leicht verquirlen, aber nicht schaumig schlagen, und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Cayennepfeffer würzen.

4. Die Frühlingszwiebeln und nach Belieben den Knoblauch zu den Kartoffeln geben und 2 Min. mitbraten. Die Kartoffeln durch ein Sieb abgießen, dabei das Öl auffangen (es kann wiederverwendet werden), gut abtropfen lassen und salzen.

5. 2 EL von dem aufgefangenen Öl in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln unter die verquirlten Eier mischen, die Masse in das heiße Öl gießen und darin bei starker Hitze 2 Min. anbraten. Die Temperatur reduzieren und die Tortilla zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze 6 Min. stocken lassen.

6. Die Tortilla wenden und bei mittlerer Hitze in etwa 6 Min. fertig braten.

7. Mit sanftem Fingerdruck auf die Mitte prüfen, ob die Tortilla fertig ist: Wenn sie nicht mehr nachgibt, sondern sich fest anfühlt, ist sie fertig. Auf eine Platte stürzen und warm oder kalt servieren.