

Spanische Tortilla

Nichts schmeckt für mich mehr nach Spanien als Tortilla! Außen knusprig, innen weich, ist dies die vielleicht schönste Art Kartoffeln zuzubereiten. Verraten hat mir das Rezept, ein Meister der spanischen Küche, mein damaliger spanischer Mitbewohner Miguel.



Spanische Tortilla | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Portionen): 1 Kilogramm Kartoffeln | 100
Milliliter Olivenöl | 4 Eier | 1 Knoblauchzehe | Pfeffer |
Salz



Spanische Tortilla | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. 2. Kartoffeln in heißem Olivenöl (optional: eine angeprügelte Knoblauchzehe hinzugeben aber zum Schluss entfernen) in kleinen Portionen ohne viel Rühren und Wenden anbraten und zur Seite stellen. 3. Eier verquirlen, Salz und Pfeffer dazugeben. 4. Kartoffelscheiben zurück in die Pfanne geben (besonders bei den ersten auf eine gleichmäßige Schichtung achten) 5. Kartoffeln mit der Ei-Masse übergießen und bei geringer bis mittlerer Hitze 8-10 ausbacken. 6. Tortilla stürzen. 7. Für eine bessere Schnittfestigkeit die Tortilla vor dem Servieren auskühlen lassen.

Hierzu passt hervorragend: [Schnelle Aioli](#)! Jetzt noch mehr [Spanische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 227 Kalorien | 14 Gramm Fett | 18,2 Gramm Kohlenhydrate | 5,8 Gramm Eiweiß