

TORTILLA DE PATATA

Zutaten für 4 Personen:

750 g Kartoffeln

2 Zwiebeln

6 Eier

9 EL Olivenöl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebeln fein würfeln und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
3. Kartoffelscheiben und Zwiebeln für 15 Minuten dünsten, dabei immer wieder wenden.
4. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Dann die Kartoffeln mit den Eiern in der Schüssel vermischen.
6. Anschließend alles zurück in die Pfanne geben und auf kleiner Flamme für 10 Minuten stocken lassen.
7. Die Tortilla mit Hilfe eines Tellers wenden und vorsichtig zurück in die Pfanne gleiten lassen.
8. Für weitere 5 Minuten stocken lassen - fertig!

¡Que aproveche!