

Tortilla española – spanisches Kartoffelomelett

Die **Tortilla** ist das heimliche spanische Nationalgericht, das -im Gegensatz zur Paella- in wirklich allen Regionen Spaniens auf dem Speisezettel zu finden ist. Nicht zu verwechseln mit der südamerikanischen Tortilla, einem Mais-Fladenbrot, das aus Mexiko stammt!

Hinweis: Je mehr Kartoffeln man für die Tortilla verwendet, desto fester wird sie, und man kann sie gut auch noch am nächsten Tag kalt essen oder zu einem Picknick mitnehmen.

Zutaten für 4 Personen:

- 3 große Kartoffeln (ca. 600 g)
- 6 Eier
- 1 kleine Zwiebel
- Pflanzenöl
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

Sie können Tortilla auch mit Süßkartoffeln zubereiten – sehr lecker!



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in mittelgroße Scheiben, ca. ½ cm dick, schneiden.

Die Zwiebel fein schneiden. Nun reichlich Öl in die Pfanne geben, die Kartoffelscheiben salzen und langsam auf kleiner Flamme gar braten. Kurz bevor die Kartoffeln gar sind, die Zwiebel zufügen und glasig braten.

Alles aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen; das Öl in eine Tasse gießen und die Pfanne säubern.

Die Eier in einer Schüssel verquirlen, salzen und pfeffern. Die gebratenen Kartoffeln zu der Eiermasse hinzufügen und alles gut umrühren.

Die Pfanne mit ein wenig Öl erneut erhitzen, das Eier-Kartoffelgemisch in die Pfanne geben und die Pfanne zudecken. Das Ganze ca. 10 Minuten bei kleiner Flamme stocken lassen. Sobald die Unterseite goldbraun ist, die Ränder lösen, einen großen Teller auf die Pfanne decken (mit größerem Umfang als die Pfanne), das Ganze umstürzen und wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die andere Seite soll ebenfalls stocken und goldbraun werden.

Das spanische Omelett wird kalt oder warm verzehrt. Als Beilage gibt es eine Scheibe frisches Baguette.