

## Mini-Tortillas

Spanien (für 4 Personen, falls min. 6 verschiedene Tapas serviert werden)

### Zutaten:

- 300...400g Kartoffeln
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Mit Peperoni gefüllte Oliven
- Holz-Zahnstocher

### Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden
- Eier mit Gabel gut verrühren und in Schale bereitstellen

### Zubereitung:

- Eine Bratpfanne nehmen, in die man später einen Teller legen kann, um die Tortilla zu wenden.
- Die Kartoffelwürfel im Olivenöl braten, bis sie leicht weich sind (ca. 5 Minuten).
- Mit Pfeffer und Salz würzen
- Das Flüssig-Ei darüber verteilen
- Weitere knapp 5 Min. bei mittlerer Hitze braten. Es wird kaum alles Ei auf der Oberseite fest. Deshalb beim anschließenden Kehren vorsichtig vorgehen!
- Den Teller auf die Tortilla legen und das Ganze kehren. Danach die Tortilla wieder umgekehrt sorgfältig in die Pfanne zurück schieben. Darauf achten, dass sie nicht auseinanderbricht. Die Tortilla mit einer Kelle in der Pfanne flach und kompakt drücken, damit sie gut zusammenklebt.
- Nach ca. 5 Min. mit dem grossen Teller wieder heraus- und auf eine flache Platte (z.B. Kuchenplatte) kehren.
- Mit einem scharfen Messer sehr vorsichtig Würfel schneiden mit 3...4cm Kantenlänge. Darauf achten, dass die Würfel nicht zerfallen. Den äusseren Rest des „Kuchens“ kann man später sonstwie verwerten.
- Zahnstocher halbieren und je eine gefüllte Olive auf jeden Würfel stecken.

### Tipp:

- Die Tortilla sollte nur leicht goldbraun werden. Deshalb nicht zu lange im Ei braten. Zum servieren kann man die am Ende „schönere“ Seite nach oben präsentieren.
- Tortilla schmeckt auch sehr gut kalt. Manche mögen sie sogar lieber kalt als warm.
- Wenn man mal von den anderen Tapas etwas zu wenig aufgetischt hat, kann man mit Tortillas auch die hungrigsten Mägen füllen. Eine Tortilla (ob rund oder gewürfelt) gehört deshalb eigentlich immer auf einen Tapas-Tisch.

### Weintipp:

- Clos Mont Blanc Merlot Premium, Penedès (Catalunya), Spanien ([www.closmontblanc.com](http://www.closmontblanc.com))



## Bonus-Rezept: Aioli Sauce

Die spanischste aller Mayonnaisen ist die Aioli Sauce mit viel Knoblauch. Sie passt zu fast allen Tapas.

### Zutaten (alles Raumtemperatur!):

- 1 Eigelb
- 1..2 Knoblauchzehen (mit 2 wird das Aioli schon sehr scharf)
- 150...250ml Öl (am besten ½ Sonnenblumen- und ½ Olivenöl)
- Salz und Pfeffer
- ½ Teelöffel Senf
- wenige Spritzer Zitronensaft

### Zubereitung:

- Die Knoblauchzehen durch die Presse drücken und in ein standfestes hohes und eher schmales Gefäss geben (schneebesengerecht).
- Das Eigelb begeben, Salz begeben, alles mit dem Schneebesen gut vermischen und etwas stehen lassen, damit das Ei Raumtemperatur erreicht.
- Nun das Öl in kleinen Portionen begeben und immer wieder gut mit dem Schneebesen unterrühren. Am Anfang muss minutenlang mit dem Schneebesen gerührt werden bis eine mayonnaiseartige Konsistenz erreicht wird. Wenn das mal stimmt, kann man grundsätzlich beliebig viel Öl untermischen und somit die Aioli-Menge bestimmen.
- Gegen Schluss den Senf, einige Spritzer Zitronensaft und etwas Pfeffer unterrühren
- Im Kühlschrank bereitstellen

