

Tortilla española

Spanien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 10...12 Kartoffeln
- 2...3 Karotten (Kartoffeln und Karotten total ca. 1kg)
- 1 grosse Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ca. 8 entsteinte Oliven
- 5 Eier
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- Schnittlauch (getrockneter geht auch)

Vorbereitung:

- Kartoffeln und Karotten schälen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden
- Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden, danach in Ringe vereinzeln
- Knoblauch fein hacken
- Kartoffeln, Karotten, Zwiebelringe und Knoblauch in einer grossen Schale gut von Hand ummischen
- Oliven ebenfalls in Scheibchen schneiden
- Eier mit Gabel gut verrühren und in Schale bereitstellen

Zubereitung:

- Eine Bratpfanne nehmen, in die man später einen grossen Teller legen kann, um die Tortilla zu wenden
- In reichlich Olivenöl das gemischte Gemüse ca. 15 Min. lang anbraten. Immer gut umrühren, damit nichts anbrennt, bis die Kartoffeln etwas, aber nicht zu stark, weich sind.
- Mit Pfeffer und Salz würzen
- Schnittlauch und Oliven untermischen
- Das Flüssig-Ei darüber verteilen
- Weitere ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze braten. Es wird kaum alles Ei auf der Oberseite fest. Deshalb beim anschliessenden Kehren vorsichtig vorgehen!
- Den grossen 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.

Tipp:

- Die Tortilla solle nur leicht goldbraun werden. Deshalb nicht zu lange im Ei braten. Zum servieren kann man die am Ende „schönere“ Seite nach oben präsentieren.

- In Stücke schneiden und servieren wie einen Kuchen.
- Passt gut zu kalter Wurst.
- Tortilla schmeckt auch sehr gut kalt. Manche mögen sie sogar lieber kalt als warm.

Wein-Tipp:

- Conde de Valdemar, Rioja, Spanien, Tempranillo, www.valdemar.es

