

Kartoffel-Tortilla

Rezept von Esther Kern

Zutaten:

- 750 g Kartoffeln, festkochend
- 6 Eier
- Salz
- Öl

Zubereitung:

Kartoffel schälen und in kleine Würfel oder Scheiben schneiden (nach Belieben mehr oder weniger fein).

3 EL Olivenöl in weite Bratpfanne geben. Wenn es heiss ist, Kartoffeln dazugeben und (zugedeckt) braten. Immer wieder wenden. Braten, bis sie goldig aber nicht braun sind (ca. 20 Minuten).

Kartoffel aus der Pfanne nehmen, etwas auskühlen lassen. Das Öl in der Pfanne mit Haushaltspapier abtupfen.

Eier aufschlagen und gut verquirlen. Abgekühlte Kartoffeln mit den Eiern mischen, salzen nach Belieben.

Ganz wenig Öl in Bratpfanne geben. (Achtung: Für die Bratpfanne, die jetzt benutzt wird, muss unbedingt ein Teller/flacher Deckel vorhanden sein, der grösser ist!)

Wenn das Öl heiss ist, die Kartoffel-Eier-Mischung dazugeben und gleichmässig verteilen. Die Ränder etwas nach unten stossen (typische Tortilla-Form). Nicht rühren.

Bei mittlerer Hitze braten. Wenn man merkt, dass die Seiten etwas knusprig sind und das Ei fast gestockt ist, die Tortilla mit Hilfe eines Tellers wenden (das kann gut 20 bis 30 Minuten dauern). Wenig frisches Öl in die Pfanne geben und die Tortilla vom Teller in die Pfanne gleiten lassen. Noch einige Minuten braten.

Die Tortilla noch warm oder auch kalt servieren.