

Tortilla

Rezept für 4 Personen

Stk. 6 grosse, mehligkochende
 Kartoffeln
Stk. 2 grosse Zwiebeln
Stk. 6 Eier
 Olivenöl
 Salz

Zubehör:
Grosse Teflonbratpfanne
mit Deckel und ein grosser
Teller im Durchmesser der
Teflonbratpfanne

- 1 Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden (1 bis 2 mm dick).
- 2 Zwiebeln schälen und in grobe Stücke hacken.
- 3 Boden der Bratpfanne mit Olivenöl bedecken und die Kartoffeln und Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig braten. Die Kartoffeln müssen so weich sein, dass man sie bereits essen könnte.
- 4 Die Eier in einer grossen Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren und mit etwas Salz würzen.
- 5 Die glasig gebratenen Kartoffeln und Zwiebeln in der Schüssel mit den Eiern gut vermischen.
- 6 Frisches Olivenöl in die Bratpfanne geben.
- 7 Das Ganze bei mittlerer Hitze goldbraun braten, mit dem Teller wenden und die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten.
- 8 Wer die Tortilla fester mag, zum Braten den Deckel auf die Pfanne legen. Wer die Tortilla in der Mitte noch etwas flüssig mag, ohne Deckel braten.