



BONIC DEL SUD

TORTILLA MIT KARTOFFELN & SOBRASADA

BESCHREIBUNG:

In diesem Rezept bereiten wir ein leckeres und saftiges Kartoffel-Omelette gefüllt mit Zwiebeln und Sobrasada aus Mallorca zu. Klassisches Rezept der spanischen Gastronomie mit einem mallorquinischem Touch durch das Hinzufügen der mallorquinischen Sobrasada (Paprikawurst).

ZUTATEN:

6 Eier
4 große Kartoffeln
2 große Zwiebeln
Sobrasada aus Mallorca
Natives Olivenöl Extra
Meersalz
Schwarzer Pfeffer

TIPP:

Hierzu schmecken unsere köstlichen Aioli mit Basilikum oder Natur!



ZUBEREITUNG:

- Die Kartoffeln schälen. Nicht zu dicke Scheiben schneiden.
- In einer Pfanne mit viel Öl und bei mittlerer Hitze die Zwiebel anbraten.
- Die Kartoffeln in einer Pfanne mit viel Öl geben und heiß frittieren. Das Öl sollte die Kartoffeln bedecken.
- Während die Kartoffeln und Zwiebeln gebraten werden, bereiten wir die Eier zu. In einer Schüssel geben wir sechs Eier, fügen eine Prise Meersalz hinzu und schlagen kräftig, bis die Eier schaumig sind.
- Wenn die Zwiebeln fertig sind, mit etwas Meersalz und Pfeffer würzen.
- Nehmen Sie die Zwiebel vom Herd und geben Sie sie in eine Schüssel. Das Öl nicht wegwerfen. Wir verwenden es weiter zum Braten.
- Wenn die Kartoffeln gebraten sind, nehmen Sie sie vom Herd.
- In einer Pfanne erhitzen wir die Sobrasada ein wenig bis diese weich geworden ist, und geben diese mit den Zwiebeln in eine Schüssel.
- Die Kartoffeln mit den Zwiebeln und der Sobrasada in eine Schüssel geben. Mischen Sie alle Zutaten gut durch.
- In einer Pfanne bei mittlerer Hitze das Öl geben, das wir beim Braten der Zwiebeln verwendet haben.
- Wenn das Öl heiß ist, fügen Sie die Mischung aus geschlagenen Eiern und den anderen Zutaten hinzu.
- Wenn der Boden geronnen ist, und mit Hilfe eines Tellers, drehen wir die Tortilla um und braten die andere Seite.