

BONIC DEL SUD



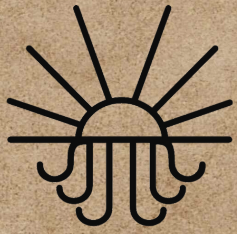
Tapas

29.01.2023

REZEPT

Tortilla Española con Ensalada Spanische Kartoffel Tortilla mit Salat

- Das Öl in einer Pfanne erwärmen. Die Hitze reduzieren, Kartoffeln & Zwiebeln hineingeben & 15-20 Min. garen, bis die Kartoffeln weich sind.
- Die Eier in einer Schüssel verquirlen & mit Salz & Pfeffer würzen. Kartoffeln & Zwiebel in einem Sieb über einer hitzebeständigen Schüssel abtropfen lassen. Mit den Eiern verrühren.
- 5-6 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die Eimischung dazugeben, Kartoffeln & Zwiebel verteilen.
- Unter gelegentlichen Schwenken ca. 5 Min. garen, bis die Unterseite stockt.
- Einen großen Teller auf ihre Oberseite legen & die Tortilla vorsichtig auf den Teller stürzen.
- Einen weiteren Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben & verteilen. Die Tortilla mit der gegarten Seite nach oben vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen.
- Weitere ca. 3 Min. braten, bis die Eier gestockt sind & der Boden goldbraun ist. Die Pfanne vom Herd nehmen & die Tortilla auf einem Teller gleiten lassen.



BONIC DEL SUD



Tapas

29.01.2023

ZUTATEN

Tortilla Española con Ensalada
Spanische Kartoffel Tortilla mit Salat
für 4 Personen

- 1kg Kartoffeln, vorwiegend festkochende
- 300g Zwiebel(n)
- 8 Eier
- 500ml Olivenöl (Arbequina oder Picualsorte) zum Anbraten
- Salz & Pfeffer



SCAN ME