

Spanische Tortilla



Zutaten für 4 Personen:

- 🍪 1 kg Kartoffeln
- 🍪 300g Zwiebeln
- 🍪 8 Eier
- 🍪 etwas Salz
- 🍪 500ml Olivenöl



Zubereitung:

1. Zunächst schälst du die Kartoffeln und schneidest sie in kleine Würfel oder Scheiben. Dann bestreust du die Kartoffeln mit einem gestrichen Teelöffel Salz und hackst die Zwiebeln in kleine Stücke.
 2. Dann erhitzt du circa 250 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne und gibst die Kartoffelwürfel hinzu. Die Kartoffeln sollten mit Öl gerade bedeckt sein. Die Temperatur stellst du auf mittlere Hitze zurück und lässt die Kartoffeln etwa 12 bis 15 Minuten garen.
 3. Die Zwiebeln lässt du in einer zweiten Pfanne mit ein wenig Olivenöl 10 bis 15 Minuten glasig und goldbraun anschwitzen.
 4. Die Eier gibst du in eine Schüssel, gibst etwas Salz hinzu und rührst sie kräftig mit einem Schneebesen.
 5. Trenne die Kartoffeln mit einem Sieb vom Olivenöl. Kartoffeln und Zwiebeln gibst du zu den Eiern in die Schüssel und lässt alles 3 bis 5 Minuten ziehen.
 6. Dann erhitzt du circa 2 bis 3 Esslöffel Olivenöl wieder in der Pfanne und gibst die Tortillamasse dazu. Das Ganze wird zwei Minuten gebraten.
 7. Wenn die Masse anfängt braun zu werden, kannst du die Tortilla mithilfe eines Tellers umdrehen. Dafür legst du einfach den Teller auf die Tortilla und drehst die Pfanne um, sodass die Tortilla auf dem Teller liegt. Dann lässt du die Tortilla in die Pfanne zurückgleiten. Sei dabei sehr vorsichtig oder lass dir von einem Erwachsenen helfen.
 8. Die Rückseite lässt du nun 1 Minute braten. Du kannst die Tortilla servieren, wenn sie innen noch etwas flüssig ist.
- Guten Appetit!**

