Hier findest du das Rezept für unsere Tortilla Espanol aus dem Kochkurs „[Spanische Tapas](#)“

Tortilla Espanol

Zutaten:

600g festkochende Kartoffeln

6 Eier

2-3 Zwiebeln

Salz

Olivenöl

Öl

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in etwa Fingernagel große Würfel schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls schälen und in Streifen schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen (darf ruhig etwas mehr sein), die Kartoffeln und die Zwiebeln nun etwas andünsten.

Dies dient zur besseren Geschmacksentwicklung und dem vorgaren der Kartoffeln.

Hierbei können die Kartoffeln und die Zwiebeln gerne schon eine leicht Goldbraune Farbe bekommen.

Die Eier in einer Schüssel kurz verrühren, Kartoffeln und Zwiebeln hinzufügen, würzen und vorsichtig vermengen.

In einer Pfanne, am besten eignet sich eine sogenannte Doppelpfanne, etwas Pflanzenöl erhitzen, die fertige Masse hineingeben und bei mittlerer Hitzezufuhr mit geschlossenem Deckel Goldbraun backen.

Wenn die erste Seite fertig ist die Pfanne wenden und ebenfalls backen.

Sollte keine Doppelpfanne vorhanden sein, so ist es auch möglich die Tortilla zum Wenden auf einen Teller zwischenzuparken.

Der Deckel während des Garens ist hierbei aber sehr wichtig, um eine optimale Hitzeverteilung innerhalb des Garguts zu erzielen.

Die fertige Tortilla aus der Pfanne nehmen und servieren.