

Tortilla

Tortilla ist ein spanisches Nationalgericht



Schmeckt vorzüglich mit einem frischen Salat. Kann auch kalt verzehrt werden.

Eine **Tortilla** ist ein spanisches Omelett aus Eiern mit Kartoffeln und Zwiebeln. Sie wird zur Unterscheidung von der *Tortilla francesa*, die keine Kartoffeln enthält, als *Tortilla española* oder *Tortilla de patatas* (Kartoffel-Tortilla) bezeichnet. Sie ist nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen mexikanischen Fladenbrot.

Durch die landesweite Verbreitung dieses Gerichtes und die einfache Zubereitung kann sie neben der Paella und der Gazpacho als spanisches Nationalgericht angesehen werden. Während die Paella vor allem verbreitet ist, weil sie von Touristen als Nationalgericht erwartet wird (aber eigentlich ein valenzianisches Gericht ist), ist die Tortilla bei Einheimischen in ganz Spanien bekannt und wird auch abgepackt in Supermärkten angeboten.

Wikipedia

Zubereitung

1.

Kartoffeln und Zwiebeln in feine Streifen schneiden (wenn gewünscht auf die Paprikaschoten).



Kartoffel und Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen und in viel Olivenöl bei kleiner Hitze während etwa 30 Minuten weich

kochen.



2.

Kartoffelmasse in ein Sieb geben, Öl abfliessen lassen und eventuell für die nächste Tortilla beiseite stellen. Masse etwas abkühlen lassen.

3.

Eier verquirlen und mit der Kartoffelmasse gut vermengen. Abschmecken.

4.

Teflonpfanne mit ein wenig Olivenöl auf mittlerer Hitze erwärmen, Tortillamasse beifügen. Anfangs wenig umrühren., dann bei niedriger Hitze stocken lassen.

Zutaten

500g festkochende Kartoffeln

450g Zwiebeln

9 Eier

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Backen 30 Minuten

Je nach Vorliebe können Sie rote und grüne Paprikaschoten in feinen Streifen dazugeben. Die ist auch meine Lieblings Variante.

5.

Wenn sich die Tortilla langsam verfestigt, mit Hilfe eines Tellers wenden und auf der anderen Seite langsam zur gewünschten Festigkeit fertig garen. In Spanien mag man es, wenn in der Mitte eine kleine, weiche Schicht ist.

