

Spanisches Kartoffelomelett (2)

Tortilla española



Zutaten für ca. 12-16 kleinere Stückchen:

2-3 Kartoffeln
1/2 grüne Paprikaschote
1/2 rote Paprikaschote
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe (optional)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4-5 Eier
4-5 EL Milch oder Sahne
spanischer Hartkäse am Stück (optional)

1. Kartoffeln in der Schale weich dämpfen oder kochen. Abkühlen lassen. Schälen und in dickere Scheiben schneiden.
2. Paprikaschoten putzen, entkernen und weiße Häute entfernen. Zuerst in dünnere Streifen, dann in kleine Stückchen schneiden. Knoblauch abziehen und in sehr feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trocknen, längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden.
3. Paprikastückchen in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl braten, bis sie fast weich sind. Frühlingszwiebeln und Knoblauchscheiben zugeben und auf milder Hitze glasig braten. Der

Knoblauch soll nicht oder nur wenig bräunen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Eier mit Milch oder Sahne verschlagen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

5. Backofen auf 180° vorheizen. Eine beschichtete Auflaufform (ca. 20x25 cm) dünn mit Olivenöl ausstreichen und die Eiermilch eingießen. Die Kartoffelscheiben darin gleichmäßig verteilen. Dann die gebratenen Paprikawürfel, Knoblauchscheiben und Frühlingszwiebeln verteilen. Optional noch mit geriebenem spanischen Hartkäse bestreuen.

6. Die Kartoffeltortilla ca. 20-30 Minuten backen, bis die Eiermasse ganz gestockt ist. Mit einem Pfannwender vorsichtig vom Boden lösen. Zum Servieren in gefällige Stückchen schneiden.

Hinweise:

Alternative zur Zubereitung in einer Pfanne.

Die Tortilla-Stückchen kann man warm oder kalt essen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Vorspeisen, Tapas, Eierspeisen, vegetarisch, spanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 21.01.2023