

Spanische Kartoffeltortilla klein oder groß



klein	groß	Zutaten	Zubereitung
400 g	800 g	Kartoffeln, vorwiegend fest kochend	waschen, schälen, hobeln Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Kartoffeln bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weich garen, Deckel aufsetzen und zwischendurch umrühren.
1 EL	2 EL	Olivenöl	
1	2	Zwiebeln	schälen und fein würfeln, nach 10 Minuten zugeben und mit garen, abkühlen lassen.
1	2	Knoblauchzehen	
4	8	Eier	Die Eier in eine Rührschüssel aufschlagen. Mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und würzen. Kartoffeln zu den Eiern geben und vermischen, dann die Masse wieder zurück in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten stocken lassen. Deckel dabei aufsetzen. Wenn der Rand leicht bräunlich wird und die Oberfläche fest ist, eine zweite Pfanne umgekehrt aufsetzen und beide gemeinsam mit Schwung wenden. Vorsicht Geschirrtuch oder Topflappen verwenden, da die untere Pfanne heiß ist! Zweite Seite nur etwa 5 Minuten braten. Auf einer Tortenplatte anrichten und mit Salat servieren. Schmeckt auch kalt sehr gut!
½ TL	1 TL	Salz	
Je 1 Prise	Je 2 Prisen	Pfeffer, Muskat	