



Kartoffel-Tortilla

6 Portionen

750 g Kartoffeln

3 Zwiebeln

1 kleines Bund glatte Petersilie

8 Eier

4 EL Sahne

Salz

Pfeffer

4 EL Olivenöl

Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden

Zwiebeln pellen und in dünne Ringe schneiden

Petersilie hacken

In einer Pfanne mit hohem Rand die Hälfte der Kartoffeln und die Hälfte der Zwiebeln in 2 EL Olivenöl bei milder Hitze ca. 15 Min. garen. In eine Schüssel geben und mit der zweiten Hälfte der Zutaten genauso verfahren. Eier, Sahne, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie in einer weiteren Schüssel kräftig mit dem Handmixer verquirlen und über die Kartoffeln gießen und alles sehr gründlich vermengen. Die Masse in die heiße, leicht gefettete Pfanne geben. Noch ca. 3 Min. auf dem Herd lassen, dann im Backofen bei 160° Umluft ca. 25 Min. backen. Die fertige Tortilla stürzen und wie eine Torte in Stücke schneiden.

Man kann die Tortilla vielfältig variieren. Paprikawürfel, Chorizo, Speck, Thunfisch, Garnelen oder Käse sind gut geeignet. Auch mehrere dieser Zutaten in einer Tortilla sind denkbar. Weiterhin kann man statt der Pfanne auch eine Auflaufform oder ein Backblech mit hohem Rand benutzen. Man kann dann rechteckige Stücke oder Würfel schneiden und vor allem kleiner portionieren.