



Kartoffel-Tortilla



Zutaten

- 250 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika (gelb oder rot)
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Eier
- 3 EL Olivenöl
- n. B. Salz und Pfeffer

Zubereitung



----- 1 -----

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

----- 2 -----

Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen, Kartoffelscheiben darin unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten braten. Während der letzten 10 Minuten Zwiebel und Knoblauch und Paprika hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

----- 3 -----

 Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln etwas abkühlen lassen und zu den Eiern geben. Restliches Olivenöl in die Pfanne geben und die Eier-Kartoffelmischung dazugeben. Stocken lassen, nach etwa 5 Minuten mit Hilfe eines Tellers wenden, in die Pfanne geleiten lassen und einige Minuten fertig braten. 

----- 4 -----

Tortilla in Stücke teilen, auf einem Teller anrichten und servieren.

