©tinakocht.de

Tortilla

Zutaten für 4 Personen:

- **8 mittelgroße bis große Kartoffeln**
- **1 große Zwiebel**
- **7 Eier**
- **angeräucherte Speckwürfel**
- **Meersalz, Pfeffer & Muskat**
- **etwas Petersilie (frisch oder gefroren)**
- **Pflanzenöl & Butter**

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Speckwürfel in etwas Butter auslassen. Dann die Zwiebel dazu geben und etwas anbräunen. Beiseitestellen.

Die Kartoffeln ca. 10 Minuten vorkochen und abkühlen lassen. Dies verhindert, dass die Kartoffeln unter Umständen beim Servieren noch nicht ganz gar sind.
Die etwas abgekühlten Kartoffeln schälen und in ca. 1/2cm dicke Scheiben schneiden.

Eier mit der Petersilie verquirlen und mit Meersalz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Die Kartoffelscheiben mit reichlich Pflanzenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Nach ca. 8 Minuten die Zwiebel und den Speck untermischen und weitere 5 Minuten anbraten.

Die Hitze reduzieren. Die Eier über die Kartoffeln gießen und alles etwas plattdrücken. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten anbraten. Die Eier fangen an leicht zu stocken. Den Rand etwas von der Pfanne lösen. Mit einer Hand einen entsprechend großen Teller und mit der anderen Hand den Griff der Pfanne festhalten. Die Tortilla schnell auf den Teller überführen. Mit der rohen Seite in die Pfanne zurückgeben und weitere 5 Minuten anbraten, bis die Eier vollkommen gestockt sind.

Alternativ kann man auch die Pfanne (Backofen fest!) in den auf 160°C vorgeheizten Backofen geben und ca. 15 Minuten backen lassen. Man erspart sich das Umdrehen, welches manchmal "schief" geht.

Die Tortilla anschneiden und entweder mit einem Blattsalat oder Tomatensalat servieren. Man kann die Tortilla jedoch auch hervorragend als warme oder kalte Grillbeilage servieren. Zum Beispiel mit einem großartigen gegrillten Ribeye!