

Tortilla Española

spanisches Kartoffelgericht

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Kartoffelgericht, Yucca
Spanien

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

Zutaten

1	500	Milliliter	Sonnenblumenöl oder Olivenöl
2	0.5	Kilogramm	Kartoffeln
3	3	Stück	Eier
4			Salz

Anleitung Zubereitung

1	Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.
2	Kartoffeln im Öl auf mittleren Feuer fast gar frittieren
3	Eier und Salz verquirlen.
4	Die Kartoffeln aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen.
5	Kartoffeln und Einer untereinander mischen
6	Das ganze in eine Teflonpfanne geben und auf Stufe kleiner Stufe pro Seite 15 Minuten braten.
7	mit feingehackter Zwiebel mit schwarzen Oliven mit Kräutern mit Chorizo mit Knoblauch mit Peperoni oder kombinierte Varianten.



Tapas mit Tortilla