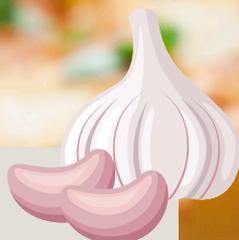


SPANISCHE KARTOFFEL-TORTILLA

ZUTATEN

2 Portionen

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 2 kleine reife Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Eier
- 80 ml Milch (1,5 % Fett)
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz
- Paprika, edelsüß
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

Kartoffeln 10 Minuten kochen, weitere 10 Minuten in der Nachwärme garen, etwas abkühlen lassen (Tipp: gekochte Kartoffeln vom Vortag verwenden).

Kartoffeln pellen und in mitteldicke Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin anbraten. Tomaten waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Tomatenscheiben und Knoblauch zu den Kartoffeln geben und 3 Minuten mitbraten. Mit Salz und Paprika würzen.

Eier mit der Milch verrühren. Schnittlauch waschen, fein hacken und dazugeben. Mischung mit Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffel-Tomaten-Mischung geben. Die Pfanne mit einem Deckel schließen und bei geringer Hitze in ca. 10 Minuten stocken lassen.

Die Pfanne z. B. mit einem Springformboden vom selben Durchmesser abdecken, mit einer Hand festhalten und mit der anderen die Pfanne stürzen. Das restliche Öl in die Pfanne geben und die Tortilla mit der anderen Seite nach oben wieder in die Pfanne gleiten lassen. 3 Minuten in der Nachwärme fertig garen.