Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Frühstück / Hauptmahlzeit / Glutenfrei / Kinder /

Tortilla de Patatas

Ich kenne kaum ein Kind, das keine Eier mag. Flynn liebt gekochte Eier, Rührei und auch Omelette. Am liebsten so simpel wie möglich und mit nichts dazu. Da ich mir aber kaum vorstellen kann, dass einfach nur ein Omelette wirklich satt machen kann, dachte ich mir, ich probiere mal eine Tortilla mit Kartoffeln aus. Eier sind gelb, Kartoffeln sind gelb und vielleicht fällt es ja dann gar nicht so auf, dass da quasi noch eine Beilage untergemengt wurde. Und so war es! Diese Tortilla kam super an und ist so simpel und einfach gemacht, dass sie momentan ein fester Bestandteil in meiner Liste “Schnelles-Abendessen-und-keine-Lust-zu-kochen” geworden ist.

Zutaten für 1 Tortilla

- 400 gr - Kartoffeln
- 4 - Eier
- 0.5 - Zwiebel
- - Salz

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und al dente kochen.
2. Anschließend etwas abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.
3. Die Eier in einer Schale verquirlen und etwas Salz hinzugeben.
4. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.
5. Nun eine mittelgroße Pfanne erhitzen und die gewürfelte Zwiebel in dem Olivenöl leicht anbraten, bis sie glasig sind.
6. Die Kartoffelscheiben mit in die Pfanne geben und anschließend die verquirlten Eier darüber gießen. Die Hitze der Pfanne sollte nun etwas reguliert werden. Nun die Eiermischung für ca. 6-7 Minuten stocken lassen. Die Tortilla vorsichtig wenden. Am besten funktioniert das, wenn man einen Teller zur Hilfe nimmt und die Tortilla erst auf den Teller dreht und anschließend wieder vorsichtig in die Pfanne gibt. Nun das Ganze weitere 5 Minuten braten.
7. Die fertige Tortilla etwas abkühlen lassen, bevor man sie in Tortenstücke schneidet und serviert.
8. Die Tortilla kann warm und kalt gegessen werden.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia