

Rezept Spanisches Omelette (Tortilla de patatas) Tapas

Zutaten für 4 Personen:

1 Kg Kartoffeln
6–8 Eier
Salz
Pfeffer
Olivenöl
2 Zwiebeln
evtl. frischen Knoblauch

Zubereitung:

Das spanische Omelette auch Tortilla Española oder Tortilla de Patatas genannt, hat es bis in die Kühltheken unserer Supermärkte gebracht, so beliebt ist es mittlerweile geworden. aber natürlich geht nichts über ein frisch zubereitetes spanisches Omelette in der Pfanne, nicht im Backofen zubereitet!

Die Kartoffeln waschen und gar kochen, pellen und in kleine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und kleinhacken und in der Pfanne glasig im Olivenöl anbraten. Die Kartoffeln zugeben und die zerquirlten Eier, pfeffern, salzen und über die Kartoffeln und Zwiebeln giessen, bis die Kartoffeln vollständig bedeckt sind, jetzt auf kleiner Pflamme stocken lassen und wenden. Ein kleiner Tipp, da das Omelette beim

Wenden nicht zerfallen soll, nehmen Sie am besten einen grossen flachen Teller, den über die Pfanne legen und das spanische Omelett wenden und in die Pfanne zurückgleiten lassen, geht wirklich ganz einfach, nur aufpassen, das Sie sich die Finger nicht dabei verbrennen. Das spanische Omelett schmeckt heiss und kalt. Sie können das Omelett auch beliebig variieren, z.B. in dem Sie Knoblauch hinzufügen oder Schinkenspeck, Garnelen oder sonstige Leckereien.

[Zurück zu den Spanischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Eierspeisen](#)