

~ TORTILLA DE PATATAS ~

Tortilla de Patatas / Kartoffelomelette

ZUTATEN:	
1 Kg Kartoffeln	1.- Alle Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden (2mm x 1,5cm). In einem Behälter (z.B. Salatschüssel) überdeckt mit kaltem Wasser auf der Seite lassen.
5 Eier	2.- Die Zwiebel schälen und klein hacken.
1 Zwiebel (Weiss)	3.- 2 Finger Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten bis sie goldig werden.
350 ml Sonnenblumenöl	Kartoffeln sieben und in die Pfanne zu den Zwiebel geben - Ein wenig Salz addieren - bei mittlere Hitze (wenn möglich zugedeckt) köcheln lassen. (Nicht scharf anbraten!).
Salz	Die Kartoffeln sind fertig, wenn Sie durch sind (nicht gebräunt). Aus dem Öl sieben und reservieren, dass Sie an Temperatur verlieren.
	4.- Eier in eine Schüssel schlagen und ein wenig Salz dazugeben. Die durchgeseibte und abgekühlte Kartoffeln dazu geben und gut vermischen.
	5.- Ein wenig des vorher benütztes Öl in einer beichtete Pfanne geben und erhitzen. Die Kartoffel - Zwiebel - Ei Masse darin gut verteilen. Gelegentlich umrühren, dass nicht haftet und sich eine homogene Sicht bildet.
	Wenn es Halb-Durch ist, mit Hilfe eines grossen Tellers die Tortilla wenden und die andere Seite kochen.
	7.- Aus der Pfanne holen und am besten gleich geniessen!



Vorbereitung: 90 Minuten.

Portionen: 8 Stücke / 4 Portionen

Ernährung: ung 350 Kalorien / Portion

