



Tortilla (Navarra)

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.30** Minuten

Kochzeit ca. **0.05** Stunden

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Tortilla (Navarra)

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
1200	gr	Kartoffel, festkochend	Die Kartoffeln schälen, in kleine (0,5 cm) Würfel schneiden und mit gestrichenen Teelöffel Salz bestreuen.
1	TL	Salz	
300	gr	Zwiebel	Die Zwiebeln fein hacken.
2 1/2	dl	Olivenöl	Olivenöl in einer Pfanne (24 cm Durchmesser) erhitzen und die Kartoffelwürfel zugeben. Die Kartoffeln sollten mit Öl gerade bedeckt sein. Die Temperatur auf mittlere Hitze zurückstellen und die Kartoffeln etwa 12 - 15 Minuten braten. Die Zwiebeln in einer zweiten Pfanne mit ein wenig Olivenöl in 10 - 15 Minuten glasig und goldbraun anschwitzen.
8	Stk	Eier	Die Eier in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig schlagen und salzen. Die Kartoffeln mit einem Sieb vom Olivenöl trennen. Kartoffeln und Zwiebeln zu den Eiern in die Schüssel geben und 3 - 5 Minuten ziehen lassen.
2	EL	Olivenöl	Olivenöl stark erhitzen, die Tortillamasse in die Pfanne geben und 2 Minuten braten. Wenn die Masse anfängt zu bräunen (die Eier nicht stocken lassen), die Tortilla mithilfe eines Tellers umdrehen. Einfach den Teller auf die Tortilla legen und die Pfanne umdrehen, sodass die Tortilla auf dem Teller liegt. Dann die Tortilla in die Pfanne gleiten lassen. Von der Rückseite 1 Minute braten. Die Tortilla soll innen noch leicht flüssig sein. Tortilla in kleine Stücke schneiden und servieren

Deko-Beilagen

2	dl	Bebé-Rüebli
2	EL	Butter
1	Stk	Zucchini
		Salz und Pfeffer

rüsten, event. der Länge nach halbieren und kurz in Bouillon blanchieren.
anschliessend im Butter schwenken und erwärmen
Zucchini rüsten und in Scheiben schneiden
mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen in Bratpfanne kurz anbraten.
Tortilla in Stücke schneiden und zusammen mit Rüebli und Zucchini auf die Teller anrichten und warm servieren.