

# Tortilla

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Kuchen

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » 6 EL Olivenöl
- » 250g Zwiebel(n)
- » 1-2 Knoblauchzehe(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 5 Ei(er)
- » 5 EL Schlagsahne
- » 2 EL geh. Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. 4EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin portionsweise knusprig braten, alle Scheiben hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 10min weiterbraten. Zwiebeln und Knoblauch hacken und zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Eier und Sahne verquirlen, mit Salz würzen und über die Kartoffeln geben. Bei schwacher Hitze zugedeckt 15-20min stocken lassen. Dabei ab und zu in der Pfanne rütteln, damit die Tortilla nicht ansetzt. Tortilla auf einen Teller stürzen. Übriges Öl erhitzen. Tortilla mit gebräunter Seite nach oben in die Pfanne gleiten lassen und weitere ca. 4min braten. Mit Petersilie bestreut servieren.

Nährwerte: 450kcal/E15g/F28g/KH33g pro Portion

angelegt am: 18.10.2003

Rezept-Nr: 607

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke