



Tortilla de patatas mit schwarzen Oliven

Tortilla de patatas mit schwarzen Oliven

1 kg festkochende Kartoffeln

Salz

8 Stück(e) Eier L

1 Stück(e) weiße Zwiebel

70 g Ibero Geschwärzte Hojiblanca Oliven in Scheiben

Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Tortilla de patatas mit schwarzen Oliven

1.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Diese trocken tupfen und in eine große Schüssel geben, dann mit Salz bestreuen und gut vermischen. Zwiebel in sehr dünne Scheiben schneiden.

Olivenöl in einer großen Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen (der ganze Boden der Pfanne muss bedeckt sein). Dann die Kartoffeln hineingeben und bei Bedarf mehr Öl hinzufügen, bis alle Kartoffeln gerade vom Öl bedeckt sind. Die Kartoffeln 20 min. lang bei schwacher Hitze

garen.

Eier in einer großen Schüssel aufschlagen und mit etwas Salz würzen. Zwiebel in einer separaten Pfanne bei mittlerer Hitze in wenig Öl glasig und goldbraun anbraten, etwa 10-20 min..

Die Kartoffeln mit einem Sieb vom Öl trennen, etwas abkühlen lassen. Kartoffeln, Zwiebeln und die Oliven zu den Eiern in die Schüssel geben und gut umrühren. Die Eimischung etwa 15-20 min. ziehen lassen.

Eine antihaftbeschichtete Pfanne auf mittlere bis niedrige Hitze stellen, einen Spritzer Olivenöl hinzufügen und die Eimischung hineingeben. Bei mittlerer Hitze etwa 6-8 min eine Seite braten. (Du kannst mit einem Gummispatel an den Rändern entlangfahren, um sicherzustellen, dass die Tortilla nicht kleben bleibt.) Dann die Tortilla mithilfe eines Tellers wenden. Einfach den Teller auf die Tortilla legen und die Pfanne schnell umdrehen.

Dann die Tortilla in die Pfanne gleiten lassen. Nun die andere Seite garen, weitere 6-8 min.

Die Tortilla etwas abkühlen lassen, bevor sie in Scheiben geschnitten und serviert wird.