



Tortilla asturiana

Zutaten:

- 1 kg Kartoffel(n), festkochend
- Olivenöl
- Pfeffer, schwarzer
- Salz
- 2 Zwiebel(n)
- 1 Paprikaschote, grün
- 1 Paprikaschote, rot
- 4 Zehen Knoblauch
- 8 Ei(er)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, dann würfeln.
Pfanne mit Olivenöl erhitzen, dann die Kartoffeln rein und ordentlich mit schwarzem Pfeffer und ein wenig Salz würzen.
Kartoffeln schön bräunen.
Zwiebeln in Ringe schneiden und zu den Kartoffeln geben.
Weiterbräunen.
Paprika Rot & Grün in Würfel schnippeln, in die Pfanne geben, Knoblauch zerdrücken, in die Pfanne geben.

Eier mit dem Mixer schön verrühren, KEINE GEWÜRZE dazugeben! Die Farbe der Eier wird sonst alles andere als schön.

Jetzt die Eier in die Pfanne geben, kurz (max. 1 Minute) auf dem Herd stehen lassen. Wenn das Ei gestockt ist (ca. 10-15 Minuten), auf einen passenden Teller stürzen, d.h. Teller umgedreht auf die Pfanne legen und beide zusammen drehen. Danach die Tortilla wieder in die Pfanne gleiten lassen und weiter stocken lassen, aber dabei beachten, daß sie nicht anbrennt.

Wer mag, kann jetzt noch ein wenig frische Petersilie darüber streuen.

Que aproveche!

