

## Kartoffel-Tortilla

*In Spanien gibt es Tortillas in allen Variationen. Verwechseln Sie diese Kartoffelpfannkuchen nicht mit den mexikanischen Teigfladen.*

### Zutaten

2 große Kartoffeln (300 g, festkochende Sorte)  
1 Zwiebel  
6-8 EL Olivenöl  
8 Eier  
8 EL Milch  
8 EL Sahne  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Bund Petersilie



Bild: Bonisolli, Barbara

### Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und schälen. In Spielwürfelgröße aufschneiden (erst dicke Scheiben, dann dicke Streifen, dann Würfel). Zwiebel schälen, fein hacken.
2. In einer Pfanne (mit passendem Deckel) das Öl erhitzen. Die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten anbraten und dabei ab und zu durchmischen. Zwiebel dazu, 5 Minuten mitbraten.
3. Eier mit Milch und Sahne verquirlen, kräftig salzen und pfeffern. Petersilie waschen, kurz schütteln, hacken und untermischen.
4. Die Eiermischung in die Pfanne über die Kartoffeln gießen. Bei schwacher Hitze stocken lassen, bis die Unterseite stabil ist. Die Tortilla aus der Pfanne auf einen Teller oder den umgedrehten Deckel gleiten lassen, mit der Kehrseite wieder in die Pfanne zurückzaubern. Deckel zu, Tortilla in ungefähr 5 Minuten fertigbacken.
5. Sofort warm servieren oder auch abkühlen lassen, in Häppchen aufschneiden und als Tapa zum Gläschen Sherry schmecken lassen.