

# Spanisches Kartoffelomelett (3)

## Tortilla española



### Zutaten für 8 Stückchen:

2 mittlere Kartoffeln  
2 kleinere Frühlingszwiebeln  
1-2 Knoblauchzehen (optional)  
je 1/4-1/3 einer roten und grünen Paprika (optional)  
50 g gekochter Schinken (optional)  
2 EL Olivenöl  
3 Eier  
2-3 Msp Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
50-75 ml Milch

1. Kartoffeln in der Schale dämpfen oder kochen. Abkühlen lassen, schälen und in etwas dickere Scheiben schneiden.  
2. Paprikaschoten putzen, entkernen und weiße Häute entfernen. Zuerst in dünnere Streifen, dann in kleine Stückchen schneiden. Knoblauch abziehen und in sehr feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trocknen, längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden.  
3. Paprikastückchen in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl braten, bis sie fast weich sind. Frühlingszwiebeln und Knoblauchscheiben zugeben und auf milder Hitze glasig braten. Der

Knoblauch soll nicht oder nur wenig bräunen. Optional auch noch fein geschnittenen gekochten Schinken zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
4. Eier in einer Schüssel mit 2 Msp Salz, Pfeffer und 50-75 ml Milch verschlagen. Optional mit Cayennepfeffer würzen.  
5. Eiermilch in die Pfanne mit den gebratenen Paprikastückchen und Zwiebeln geben und die gekochten Kartoffelscheiben zugeben. Die Eiermilch sollte alles bedecken. Langsam stocken lassen. Auf einen Teller oder in eine zweite Pfanne gleiten lassen und auch auf der Oberseite kurz bräunen. Das

Omelett sollte gerade schnittfest sein.  
6. Als Tapas-Gang in acht Teile schneiden und warm oder kalt servieren.

### Hinweise:

Die Paprika sowie die Knoblauchzehen sind optional.

Im Original ist Tortilla española ein vegetarisches Gericht, d.h. ohne Schinken machen.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Vorspeisen, Tapas, warme Häppchen, Eierspeisen, vegetarisch, spanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 21.01.2023