

Spanische Kartoffel-Tortilla

Ergibt 2 Tortillas

800 g Kartoffeln
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Frühlingszwiebel
6 Eier
150 g Schlagsahne
½ TL Muskatnuss, gemahlen
Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen und in ½ cm große Würfel schneiden.

Die Hälfte der Würfel in einer beschichteten Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze 10 Min. anbraten, gelegentlich wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Währenddessen: Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden. Petersilie waschen und klein schneiden.

Eier in einer Schüssel verquirlen, Frühlingszwiebel, Petersilie und Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und verrühren.

Die Hälfte der Masse zu den Kartoffeln in die Pfanne gießen und bei niedriger Hitze 5–10 Min. stocken lassen. Sobald die Unterseite goldbraun ist, die Tortilla auf einen Teller stürzen und wieder in die Pfanne gleiten lassen. Dann die zweite Seite goldbraun anbraten und servieren.

Ein leckerer Salat passt perfekt dazu!