

Tortilla: Spanisches Omelette für Zwei

Wenn wir auf Mallorca sind müssen wir unbedingt bei Julio vorbei und dort eine Tortilla essen. Meist gibt es sie in kleinen Stückchen als Teil einer Tapa-Mixta. Man kann sie auch als Mahlzeit bestellen, aber auch selber zubereiten und mit einem schönen Salat servieren. Dazu schmeckt ein Tinto de la casa. Unschwer zu erkennen : Reste vom Vortag. Frische Zutaten sind natürlich besser.

Das braucht man:

3 mtl. Kartoffeln vom Vortag oder frisch und ausgekühlt

2 Eier

4 El Milch

Pfeffer, Salz

1 El Sonnenblumenöl zum anbraten oder einölen

½ Paprika gewürfelt und angedünstet

Oder 5 Rosenköhlchen halbiert oder 5 Champignons in Würfel oder....

50 gr geriebener Käse.

So gelingt`s:

Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Kartoffeln in Würfel schneiden und mit dem Paprika oder anderen gegarten Gemüseteilen in einer nicht zu großen, eingeölkten Auflaufform verteilen. Die Eier zugießen und mit dem Käse bestreuen. Den Backofen auf 180°C Umluft einstellen und 20 Minuten backen lassen bis der Käse anfängt zu bräunen.

Ich habe das Ganze mit Rosenkohl und Champignons in einer Bratpfanne ohne Käse gemacht. Beim Anbraten einen Glasdeckel aufsetzen bis das Ei gestockt ist. Ca. 5 Min bei mittlerer Hitze. Danach vorsichtig wenden und nur kurz fertigbraten.

