



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Traditionelle Spanische Tortilla

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, eine große Pfanne, eine Schüssel, einen großen flachen Teller - muss größer sein als die schon große Pfanne:), eine Gabel, einen flachen Küchenschieber, ein Schneidebrett sowie ein scharfes Messer bereit. Und in ca. 20 min gibt´s schon lecker Essen!

Kartoffeln waschen und mit Schale in kleine, ca. 1cm große, Würfel schneiden. Ordentlich salzen (1P-Tüte: ½ TL, 2P-Tüte: 1 TL). **Zwiebel** schälen und klein würfeln.

In einer großen Pfanne Kartoffeln mit viel Olivenöl auf mittelgroßer Hitze ca. 9-10 Min braten. Die Kartoffelwürfel sollten ca. bis zur Hälfte im Öl sein. Dann Zwiebeln hinzugeben, kurz umrühren, und nochmal 4-5 Min braten.

Eier in eine große Schüssel schlagen, salzen, kurz mit einer Gabel verquirlen, und Kartoffel-Zwiebel-Mischung dazu geben, dabei das überflüssige Öl möglichst in der Pfanne lassen und alles 2-3 Min ziehen lassen. In die schon benutzte Pfanne mit dem übrigen Öl geben, auf mittlere Hitze erhitzen und die Eier-Kartoffel-Mischung hineingeben. Plattdrücken, aber nicht mehr umrühren. Das Ganze wird jetzt langsam "ausgebraten". Mit dem flachen Küchenschieber nach ca. 3-4 Min schauen, ob sich die Tortilla vom Boden lösen lässt, bzw. mit dem Schieber vorsichtig am Rand hinunterstochern und versuchen die Tortilla vom Boden zu lösen. Leichtes Schütteln der Pfanne hilft auch. Dann einen großen Teller nehmen, auf die Pfanne legen und schwungvoll das Ganze umdrehen. Die jetzt auf dem Teller liegende Tortilla langsam wieder in die Pfanne zurückrutschen lassen. Noch 2 Min braten. Das war´s schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören.
facebook.com/chriskochtuete oder schreib
unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich
bekommst dein Geld zurück oder eine

Besuch mich auf
mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal
leid. Komm zu mir an den Stand und du
aktuelle Tüte kostenlos.