

## Tortilla de Patatas (Kartoffelkuchen)

4 Portionen

Zutaten:

800 g festkochende Kartoffeln

4 EL Olivenöl

1 große Zwiebel

6 Eier

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln in einen Topf geben. Kaltes Wasser zufügen bis die Kartoffeln halb mit Wasser bedeckt sind und einen Teelöffel Salz dazugeben. Topf auf passende Herdplatte setzen und Wasser auf höchster Stufe 9 aufkochen. Die Temperatur auf Stufe 4 zurückschalten und den Deckel aufsetzen. Kartoffeln 10 Minuten garen.

Die Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden.

Ein Sieb in die Spüle geben und die Kartoffeln darin abschütten. Etwa 10 Minuten auskühlen lassen.

Alle Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit dem Schneebesen verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden.

Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne auf Stufe 6 erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten, bis sie durchsichtig werden. Mit dem Pfannenwender gut umrühren.

Wenn die Zwiebeln glasig sind zuerst die geschnittenen Kartoffeln und dann die verquirlten Eier in die Pfanne geben.

Die Tortilla 5-8 Minuten in der Pfanne fest werden lassen.

Dann die Tortilla wenden. Dazu die Pfanne mit einem großen Teller abdecken und wenden, so, dass die Tortilla auf dem Teller liegt. Die Tortilla wieder in die Pfanne gleiten lassen. Nochmal 5-8 Minuten garen und auf einen Servierteller geben. Die Tortilla vor dem Servieren in Tortenstücke schneiden.