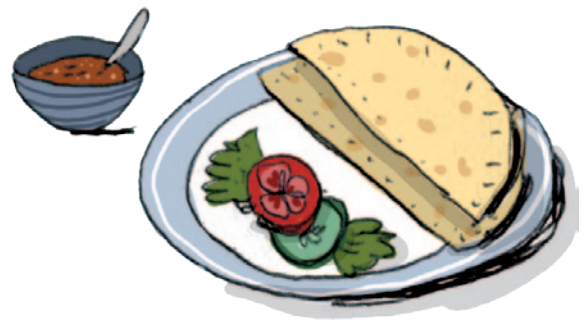


# Tortilla Espanola – Spanisches Omelette

## Du brauchst:

- 6 große Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 8 Eier
- Salz , Pfeffer



## Und so geht's:

Schäle die Kartoffeln und die Zwiebeln, schneide sie in sehr dünne Scheiben und röste sie mit Öl in einer Pfanne bis die Kartoffeln weich werden. Wende die Kartoffeln regelmäßig. Würze alles mit Salz und Pfeffer.

Verquirlle die Eier mit etwas Salz und mische das Zwiebel-Kartoffel-Gemisch aus der Pfanne damit. Schütte die Masse erneut mit Öl in die Pfanne und brate alles bis die Unterseite goldbraun ist. Am besten du rüttelst dabei die Pfanne. Lasse dein spanisches Omelette auf einen großen Teller gleiten, wende es und brate die andere Seite an. Serviere das Omelette wie Kuchenstücke. Dazu passt frischer Salat.

