

# TORTILLA de BATATAS

## spanisches Kartoffelomelett

### Zutaten für 4 Personen

- 4 Kartoffeln
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 4 Knoblauchzehen (kann auch weniger sein)
- 4 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Rosenscharfes Paprikapulver
- 8 Eier
- Optional: 300 gr. gegarte ausgelöste Garnelen oder Krabben, alternativ 2 Kartoffeln mehr

### Zubereitung

Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden oder hobeln.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Knoblauch (Garnelen) würfeln.

½ des Öls in Pfanne erhitzen, Kartoffelscheiben ca. 5 min. braten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und ca. 2 min weiterbraten.

Petersilie dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Eier verquirlen und mit der Kartoffelmischung in einer Schüssel verrühren.

Restliches Öl in Pfanne erhitzen, Mischung dazugeben.

Tortilla bei kleiner Hitze ca. 10 min braten, Teller auf Pfanne und Masse darauf stülpen (wenden), die ungebratene Seite in die Pfanne gleiten lassen und weitere 4 min braten.

Aus der Pfanne nehmen, wie Kuchen aufschneiden, schmeckt sowohl warm als auch kalt.

Dieses Rezept stammt von Ute und Dieter aus Mannheim