



Lieblingsrezept von Dancing Star Marcos Nader

Spanische Tortilla

Zubereitung:

Für die spanische Tortilla zunächst Erdäpfeln in einem Kochtopf mit leicht gesalzenem kochenden Wasser 5 Minuten vorkochen. Gut abrinnen lassen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Erdäpfeln und Zwiebeln dazugeben und bei schwacher Temperatur unter durchgehendem Rühren 5 Minuten rösten, bis die Erdäpfeln leicht gebräunt sind.

Knoblauch, gewürfelten Paprika und gehackte Paradeiser hinzufügen und gut vermischen. Eiermasse und gehackte Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer gut nachwürzen. 10 bis 12 Minuten rösten, bis die untere Seite durchgebraten ist.

Die Pfanne von dem Küchenherd nehmen und die Spanische Tortilla unter einem aufgeheizten Bratrost 5-7 Minuten, bzw. bis sie gar und auf der Oberseite goldbraun ist, weiter stocken lassen.

Danach auch den Teller und genießen. Mahlzeit, liebe Leute!