

Spanische Tortilla mit Champignons

Zutaten für 2 Personen

3 EL Öl
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Champignons
ca. 400 g festkochende Kartoffeln
2 TL Salz
4 Eier
wenig Pfeffer
2 EL Kräuter, gehackt

Zubereitung

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Champignons waschen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden.

2 EL Öl in einer Bratpfanne (Durchmesser ca. 22 cm) erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Champignons, Kartoffeln und 2 TL Salz dazugeben. Gut mischen und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 10 Minuten dämpfen, bis die Kartoffeln knapp weich sind. Ab und zu rühren.

Eier, Pfeffer und Kräuter verrühren und über die Kartoffelmischung giessen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten stocken lassen. Nicht mehr rühren.

Tortilla auf einen Teller stürzen. 1 EL Öl in die Pfanne geben, Tortilla hineingleiten lassen und auf der zweiten Seite ein paar Minuten braten. Warm oder kalt servieren.

