

Tortilla de Patata con Espinacas

Zutaten

6 Kartoffeln (Beilagenkartoffel oder festkochend)

6 Eier

Eine Jungzwiebel

100 Gramm Spinat

Salz, Pfeffer

Olivenöl zum Braten



Kartoffeln in etwa 5 Millimeter dünne Scheiben schneiden und garen und dann abkühlen lassen.

Die Spinatblätter putzen und blanchieren.

In der Zwischenzeit die Jungzwiebel dünn aufschneiden und anbraten.

Den Spinat gut ausdrücken und hacken.

Das Ei salzen, pfeffern und verquirlen.

Kartoffeln, Spinat und Jungzwiebel mit dem Ei vermischen.

Reichlich Öl (der Boden soll bedeckt sein) in einer Pfanne erhitzen, die Masse in die Pfanne geben. Darauf achten, dass die Oberfläche möglichst eben ist.

Bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 10 Minuten braten. Das Ei sollte fast bis zur Oberfläche gestockt sein. Zwischendurch immer wieder rütteln, damit sich nichts am Boden anlegt.

Deckel abnehmen, Teller darauflegen und die Pfanne mit Schwung umdrehen, sodass die Tortilla auf dem Teller landet.

Die umgedrehte Tortilla in die Pfanne zurückgeben und weitere 5 Minuten braten und auf einen Teller stürzen.