

# Spanische Tortilla



Für 2 Personen

5 EL Olivenöl  
50 g Hartwurst mit Knoblauch (in dünne Scheiben geschnitten)  
100 g Rohe Kartoffeln (gewürfelt)  
½ Zwiebel (grob gehackt)  
3 – 4 Eier  
Salz, schwarzer Pfeffer  
Butter zum Bestreichen

Zubereitung

- 2 Esslöffel Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und Zwiebel, Wurst, Kartoffeln darin von allen Seiten ca. 10 Minuten goldbraun rösten, bis die Kartoffeln gar sind. Pfanne vom Herd nehmen.
- Eier kräftig verschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Esslöffel Öl in einer (antihafbeschichteten) Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Eimasse hineingeben, dann Kartoffeln, Wurst und Zwiebel hinzufügen. Die restliche Eimasse darübergiessen und alles goldbraun braten. Zwischendurch mehrfach schütteln.
- Omelett auf einen Teller stürzen. Reste aus der Pfanne entfernen und 1 Esslöffel Öl darin erhitzen. Omelett wieder in die Pfanne gleiten lassen und von der anderen Seite goldbraun braten.

en Guete / guten Appetit / bon appétit / buon appetito