

... > Spezielles > Raffiniert & preiswert

Traditionelle spanische Tortilla



★★★★☆ 4.7 (374 Bewertungen)

 209 Kommentare

 15 Min.  simpel  02.05.2013  1449 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend

150 g Zwiebel(n)

4 Ei(er)

250 ml Olivenöl

Salz

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
1449	20,09 g	137,31 g	36,86 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 5 Stunden

🕒 Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 5 Stunden 35 Minuten

Die Kartoffeln schälen, in kleine (0,5 - 1 cm) Würfel schneiden und mit einem gestrichenen Teelöffel Salz bestreuen. Die Zwiebeln fein hacken.

Ca. 250 ml Olivenöl in einer Pfanne (24 cm Durchmesser) erhitzen und die Kartoffelwürfel zugeben. Die Kartoffeln sollten mit Öl gerade bedeckt sein. Die Temperatur auf mittlere Hitze zurückstellen und die Kartoffeln etwa 12 - 15 Minuten braten.

Die Zwiebeln in einer zweiten Pfanne mit ein wenig Olivenöl in 10 - 15 Minuten glasig und goldbraun anschwitzen. Die Eier in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig schlagen und salzen.

Die Kartoffeln mit einem Sieb vom Olivenöl trennen. Kartoffeln und Zwiebeln zu den Eiern in die Schüssel geben und 3 - 5 Minuten ziehen lassen.

Ca. 2 - 3 Esslöffel Olivenöl stark erhitzen, die Tortillamasse in die Pfanne geben und 2 Minuten braten. Wenn die Masse anfängt zu bräunen (die Eier nicht stocken lassen), die Tortilla mithilfe eines Tellers umdrehen.

Einfach den Teller auf die Tortilla legen und die Pfanne umdrehen, sodass die Tortilla auf dem Teller liegt. Dann die Tortilla in die Pfanne gleiten lassen. Von der Rückseite 1 Minute braten. Die Tortilla soll innen noch flüssig sein.

Als Beilagen Brot oder Salat reichen.

Rezept von

Fanes

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

24.06.2021 12:23

rednuz

super lecker!!!!

[Antworten](#)

20.06.2021 16:31

Cla

Mal wieder sehr lecker! Habe diesmal zuerst Pellkartoffeln gemacht, die Würfel dann angebraten und die gehackten Zwiebeln dazu. Das erschien mir um einiges einfacher und sparsamer. Nur leider ist es mir wieder nicht gelungen, die Tortilla mit Teller umzudrehen. Auch diesmal klebte meine Tortilla an der Pfanne fest :(. Lag es an der bereits für die ersten Zutaten benutzten Pfanne, die nicht glatt und sauber war?... Ich werde fürs Tortillabraten beim nächsten Versuch eine frische Pfanne verwenden... Liebe Grüße aus meiner nicht nach Öl, aber nach ungesund - angebrannt riechenden Küche ;)

Claudia

Antworten

07.05.2021 15:25

perfektnix

Gutes und einfaches Rezept. Es ist nicht nötig die Kartoffelwürfel in Olivenöl schwimmen zu lassen. Einfach die Kartoffeln in Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun braten und wenn sie fast fertig sind die Zwiebeln und ev. klein gewürfelte Chorizo dazu geben und weiter im Rezept wie beschrieben.

Antworten

22.03.2021 11:03

mlopez

Ein tolles Rezept, so machte es meine Spanische Schwiegermutter immer. Mit Olivenöl hat sie auch nie gespart. Ich bin da etwas vorsichtiger. Ich habe die Kartoffeln in ca. 1 cm gr Stücke geschnitten und einfach in meine Tefal Actifry mit ca. 5 Eßl. Olivenöl gegeben. Hat super funktioniert, der 1. VERSUCH! 😊
Nach Angabe 45 Minuten gegart und nach 30 Minuten die Zwiebeln hinzugefügt. Trotzdem über ein Sieb abtropfen lassen und so wie hier beschrieben fertig gebacken/gekocht. Perfekt!
Hatte auch den Vorteil, dass man nicht die ganze Zeit am Herd stand und rühren musste.

Antworten

01.04.2021 11:27

ClaudineM

Das mit der acty ist eine tolle Idee!
ich hab mich nämlich schon gefragt, was ich mit dem abgetropften Öl später noch machen soll.
Danke!

Antworten

18.12.2013 11:50

Carmello

Muy rico! :)

Antworten

28.10.2013 16:08

wald-meister

vorgestern hab ich im fernsehn einen bericht über Spanien gesehen. ua. die Zubereitung einer Tortilla.
anschließend hab ich mir dieses Rezept gespeichert.
grad sind meine frau u. ich mit essen vertig. es hat uns sehr gut geschmeckt. zu den Kartoffeln hab ich noch eine möhre getan. dass mit dem umdrehen hat auch geklappt. ich glaub sowas mach ich bald wieder.
danke für das tolle Rezept. war escht legger.

Antworten

06.09.2013 12:39

Fanes

Freut mich wenn es Euch schmeckt.
Das Umdrehen geht mit etwas Übung :-). Ging mir am Anfang auch so ;-)
Ideal sind die Menge, wenn man auf 3 Peronen umrechnet und eine 24cm Pfanne benutzt.
Mit einem 24cm Topfdeckel (ohne Rand) geht das umdrehen sehr gut.

Gegessen wird die Tortilla warm oder kalt. Wenn ich Tortilla kalt esse, lasse ich die Eier komplett Stocken.

Normalerweise essen wir die Tortilla warm, wenn etwas übrig bleibt, garen wir die Reste noch 2 Minuten in der Mikrowelle und stellen die Tortilla dann in den Kühlschrank.

Antworten

06.09.2013 11:20

Andreatreitz

Das Wenden der Tortilla war zwar eine riesen Sauerei, aber sie schmeckt wirklich toll!

Vielen Dank!

Antworten

08.05.2013 17:03

Pichurrina

Una receta de tortilla de patatas en aleman, tal y como yo la conozco.

Lecker!!!

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

Datenschutz-Einstellungen

Werben Sie bei uns

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[engelwurz rezepte](#), [involtinies rezepte](#), [kalorienreiche rezepte](#), [maissalat rezepte](#),
[muhammara rezepte](#), [ottolenghi rezepte](#), [putenkeule rezepte](#), [rosienenkuchen rezepte](#),
[schokomuffins rezepte](#), [wrapfüllung rezepte](#)