



## Spanische Tortilla de Patatas

### Zutaten:

800 g Kartoffeln, festkochend  
4 EL Olivenöl  
1 rote Paprika (ca. 150 g)  
2 Zwiebeln  
8 Eier  
100 ml Milch  
80 g Manchego (alternativ Parmesan), gerieben  
150 g Feta  
Salz / Pfeffer

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen, halbieren und in 1 cm breite Scheiben/ Würfel schneiden. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne (ca. 26 cm) erhitzen, Kartoffeln darin für 10 Min. anbraten, den Deckel dabei auflegen und immer wieder umrühren. Paprika + Zwiebel in Würfel schneiden und für weitere 3 Min. mit den Kartoffeln, nun ohne Deckel anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne vom Herd nehmen.

Feta fein würfeln und unter die Kartoffeln mischen. Eier, Milch, Manchego verquirlen, mit 1 TL Salz + Pfeffer würzen über die Kartoffeln gießen, Pfanne etwas rütteln und die Oberfläche mit einem Löffel glätten.

Die Tortilla für ca. 20 Min. bei 200°C Ober-/ Unterhitze (Umluft nicht zu empfehlen) backen, bis die Eimasse komplett gestockt ist. Anschließend kurz in der Pfanne ruhen lassen und mit Hilfe eines Tellers stürzen.

Zum Servieren kann die Tortilla in Kuchenstücke oder Würfel geschnitten werden.

### Tipp:

Erweitere deine Tapas-Auswahl mit luftgetrocknetem Schinken, Melone und Oliven.



*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)