

So schmeckt unser Landkreis

Oberpfälzer Tortilla

Zutaten für 4 Portionen

1 kg festkochende
Kartoffeln aus der
Oberpfalz
300 g Zwiebeln
8 Eier
500 ml regionales Rapsöl
Salz

Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein hacken. Regionale, festkochende Kartoffeln waschen, schälen. In 1 cm dicke Würfel schneiden und mit Salz bestreuen.

Oberpfälzer Rapsöl in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel hineingeben, sodass die Kartoffeln gerade mit Öl bedeckt sind und alles bei mittlerer Hitze 12-15 Minuten garen lassen.

Währenddessen müssen die Zwiebeln im Rapsöl garen, bis sie glasig sind. Die Eier werden in einer Schüssel mit etwas Salz schaumig geschlagen.

Die Kartoffeln abtropfen lassen und mit den Zwiebeln zur Eiermasse geben. 3-5 Minuten ziehen lassen.

Wer möchte kann gerne auch fein geschnittenen geräucherten Schinken in die Masse unterheben.

Circa 2-3 EL oberpfälzer Rapsöl stark erhitzen. Dann die Tortillamasse in die Pfanne geben und 2 Minuten braten.

Aber Vorsicht: Eier nicht stocken lassen! Wenn die Masse langsam braun wird, einen Teller auf die Tortilla legen und die Pfanne umdrehen. Dann die Tortilla in die Pfanne zurückgleiten lassen und von der Rückseite noch eine Minute braten. Die Tortilla soll innen noch flüssig sein.

Dazu schmeckt besonders Brot und Salat.