

# Spanische Tortilla mit Petersilie

## Zutaten (für 2 Personen):

- 300 g Kartoffeln
- 1/2 Paprika rot
- 3 EL Öl
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 3 Eier
- 40 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat (frisch)



## So geht's:

**1.** Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser ca. 10 Minuten garen, abgießen. Paprika waschen, entkernen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken.

**2.** In einer beschichteten ofenfesten Pfanne 3 EL Öl erhitzen, Kartoffeln dazugeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 6-8 Minuten goldbraun braten. Paprikawürfel dazu geben und kurz mitbraten.

**3.** Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier, Milch und Petersilie in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffel- Paprika- Mischung untermischen. Pfanne mit 1 EL Öl auspinseln. Kartoffel-Ei-Mischung in die Pfanne geben.

**4.** Im heißen Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20-25 Minuten stocken lassen. Garprobe einem Teelöffel machen. Wenn die Eiermilch noch weich ist, weitere 5 Minuten stocken lassen.

**5.** Tortilla aus dem Ofen nehmen. Einen großen Teller auf die Pfanne legen, zusammen mit der Pfanne zügig umdrehen und die Tortilla stürzen. Schmeckt warm oder kalt.

## Tipp:

Dazu passt Blattsalat.

Mundgerecht gewürfelt, mit Holzspießen versehen kann man sie als Fingerfood servieren.