

Spanische Tortilla mit Petersilie

Zutaten (für 2 Personen):

- 300 g Kartoffeln
- ½ Paprika rot
- 3 EL Öl
- ½ 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.