

# Tortilla española

## (Spanisches Kartoffelomelett)



### Zutaten:

150 ml Olivenöl

(aceite)

1 kg große Kartoffeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

(patatas)

2 Teelöffel Salz

(sal)

6 Eier

(huevos)

### Material:

Kartoffelschäler, Schüssel, mittelgroßes Messer, Pfanne, Gabel oder Schneebesen, zwei Teller

### Zubereitung:

1. Zuerst werden die Kartoffeln geschält, in Scheiben geschnitten und in reichlich Olivenöl angebraten.
2. In der Zwischenzeit schlägt man die Eier und Salz mit der Gabel oder mit einem Schneebesen schaumig.
3. Man mischt die gebratenen Kartoffeln mit den Eiern und gibt die Masse dann in die heiße Pfanne.
4. Wenn die Tortilla auf einer Seite gar ist, dreht man sie mit einem Teller um und brät die andere Seite.

Guten Appetit!

### Geschichte der Tortilla (aus dem Spanischen)

Es war einmal eine arme Frau, sie lebte in einem kleinen Dorf in den Bergen von Navarra (Nordspanien). In einer dunklen Winternacht kam zufällig der General Zumalacárrequi vorbei. Er bat die Frau, ihm etwas zu kochen. Sie ging in die Küche und sah, dass sie nur noch einige Kartoffeln, Zwiebeln und ein paar Eier hatte. Weil die Frau ihn aber nicht enttäuschen wollte, brät sie die Kartoffeln und die geschnittenen Zwiebeln, während sie die Eier schaumig schlug. Anschließend mischte sie alles zusammen, gab die Masse in die Pfanne und lies es langsam auf dem Feuer kochen. Das Gericht schmeckte dem General sehr gut und seitdem hatten die Leute von Navarra ein Hauptgericht, das sogar in ganz Spanien bekannt wurde.

## Datteln im Speckmantel

Man nimmt Datteln, am besten entsteint, und Speckstreifen. Dann wird ein halber Speckstreifen um eine Dattel gewickelt und mit einem Zahnstocher festgesteckt. Die fertig umwickelten Datteln kommen für ca. eine halbe Stunde bei 200° C in den Backofen. Wenn der Speck knusprig ist, sind sie fertig!