



Tortilla

Zubereitung

Kartoffeln schälen und bissfest kochen. Auskühlen lassen und in 3mm dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne Bona Pflanzenöl erhitzen (Pfanne sollte 28cm Durchmesser haben und ca. 3-4 cm hoch sein). Wenn das Bona Pflanzenöl heiß genug ist die Kartoffeln rein geben und ca. 10 Minuten braten. Die Eier in einer großen Schüssel geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch zu den Kartoffeln geben 5 Minuten mitbraten. Kartoffeln in die verrührten Eier geben und mischen. Die Masse wieder in die heiße Pfanne geben und stark erhitzt ca. 3 Minuten braten. Die Temperatur zurück schalten und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten die Masse zugedeckt stocken lassen. Die Tortilla noch warm servieren.

Dieses Rezepts (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sabrina Steidl.

Zutaten

800g festkochende Kartoffeln

3 Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

7 Eier

Salz, Pfeffer

Bona Pflanzenöl