

# WORK-SHOP

## TORTILLA

Sie darf auf keinem Tapa-Buffer fehlen, und sie lässt sich jeden Tag neu variieren. Grundzutat sind Kartoffeln, und dann lässt sich alles, was der Kühlschrank bietet, mit verwenden. Von A wie Artischocke oder Aubergine bis Z wie Zwiebel oder Zucchini.

Für sechs Personen (eine Pfanne von 22 cm Durchmesser):

*800 g gekochte Kartoffeln, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl, 1 grüne und 1 rote Spitzpaprika, eventuell eine Handvoll Pilze, glatte Petersilie, Salz, Pfeffer, 6-7 Eier, Chiliflocken*

Die Kartoffeln würfeln, möglichst gleichmäßig und höchstens zweizentimeterklein. Die Zwiebel sehr fein würfeln, den Knoblauch ebenso. Zunächst Zwiebeln und Knoblauch in etwas Olivenöl in der beschichteten Pfanne (von 22

cm Durchmesser) andünsten, sobald sie weich werden, die Kartoffelwürfel sowie Paprikawürfel, Pilze in Würfeln oder Scheibchen zufügen. Bei nunmehr etwas höherer Temperatur braten, bis die Kartoffelwürfel ganz sanfte Bräunungsspuren zeigen. Dann die fein gehackte Petersilie. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer großen Schüssel die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, nach Belieben auch mit Chiliflocken.

Den gesamten Pfanneninhalt unterrühren – ihn dafür ein kleines bisschen abkühlen, damit die Eier nicht durch dessen Hitze stocken. Alles gründlich mischen.

In der Pfanne das restliche Öl erhitzen, das Eier-Kartoffelgemisch auf einmal hineinkippen. Auf mittlerer, lieber eher sanfter als zu starker Hitze langsam durchgaren und stocken lassen. Man kann zu diesem Zweck ruhig einen Deckel auflegen, damit die Eiermasse durchgart. Sie darf allerdings nicht zu heiß werden, weil sie sonst unschöne Bläschen bildet.

Sobald an der Oberfläche nichts mehr flüssig aussieht, nach ca. 20 Minuten, kann man die Tortilla stürzen: Am besten mit Hilfe des Deckels, wenn der flach genug ist. Auflegen, die Pfanne auf den Kopf stürzen, die Tortilla vom Deckel zurück in die Pfanne schubsen - eventuell noch einen kleinen Schuss Öl in die Pfanne geben, damit nichts ansetzt. Jetzt auf etwas stärkerer Hitze die Tortilla auf der Unterseite appetitlich bräunen.

Auf eine Platte stürzen, etwa zehn Minuten sich setzen lassen, bevor sie angeschnitten wird: entweder zum Aus-der-Hand-Essen in Rauten oder in Tortenstücke, wenn man sie vom Teller essen will.

Dazu passt entweder ein grüner Salat. Oder – zum Stippen, beim Essen aus der Hand – zwei Saucen-Dips: