

Tortilla mit grünem Spargel

Zutaten:

200 g grüner dünner Spargel,
100 g Garnelen (Nordseekrabben),
200 g Kartoffeln,
6 große Eier,
125 ml Olivenöl.,
Salz, Zucker, Pfeffer,



Zubereitung :

Angetrocknete Enden vom Spargel abschneiden, in 2 cm lange Stücke schneiden und in 3 EL Olivenöl 5 Min. braten. Auf Küchenpapier entfetten und abkühlen lassen. Je nach Qualität des Küchenpapiers können die Kartoffelwürfel ankleben. Dann ist es besser, die Kartoffelwürfel auf einem Metallsieb abtropfen und erkalten zu lassen und sie dann erst mit Küchenpapier etwas zu entfetten. Die Pfanne für die Tortilla sollte etwa 23 cm Durchmesser und einen hohen Rand haben. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Reichlich Olivenöl sehr heiß werden lassen, die Kartoffeln hineingeben und umrühren, damit sie sich mit Öl überziehen. Die Hitze zurücknehmen und die Kartoffeln unter gelegentlichem wenden garen ohne dass sie Farbe nehmen. Die Kartoffeln mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf ein mit Küchenpapier ausgelegte Schüssel zum entfetten geben. Das Öl durch ein Sieb in eine Tasse geben. Die Pfanne auswischen damit keine Krusten und Reste darin bleiben. Die Eier aufschlagen und verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Papier unter den Kartoffeln herausziehen und die Eier mit den Kartoffeln vermischen. Die Garnelen in einem Sieb abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen und dazu mischen. Falls Sie TK Garnelen verwenden sollten sie diese in der Pfanne bei mäßiger Hitze auftauen und abtrocknen lassen. Den Spargel einrühren. Zwei Esslöffel Öl in die Pfanne geben und die Kartoffel - Garnelen - Spargel Mischung in die Pfanne geben. Kartoffeln und die Spargelstücke gleichmäßig über die Fläche verteilen. Die Tortilla mit einem Spatel vom Rand lösen, die Pfanne gelegentlich hin und her schütteln, damit nichts anbrennt. Wenn die Oberfläche gestockt ist, die Pfanne mit einer Servierplatte bedecken. Die Tortilla darauf stürzen. Zwei Esslöffel Öl in die Pfanne geben und die Tortilla mit der gebratenen Seite nach oben wieder hineingeben. Kurz braten.

Die Tortilla heiß mit einem Salat als Beilage servieren.

Tipp der Aalener Kochbären :

Die Tortilla kalt werden lassen und in Würfel geschnitten als Tapas servieren. Die fertige Tortilla kann einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Man kann auch ein Stangenweißbrot der Länge nach halbieren, in 10 cm lange Stücke schneiden und diese mit Tortilla - Stücken belegen.

©www.kochbaeren.de