

# Spanisches Kartoffel-Omelette

## Für 2 Portionen

4 Eier	500 g festk. Kartoffeln, gekocht	150 ml Milch
Butter	Muskat	Salz
Pfeffer		

Die Kartoffeln in grobe Scheiben schneiden. Eine Pfanne aufsetzen, etwas Öl darin erhitzen und die Kartoffeln hinzu geben und anbraten. Die Eier aufschlagen und gemeinsam mit der Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und erneut verquirlen. Die Mischung über die Kartoffeln geben und bei milder Hitze mit geschlossenem Deckel stocken lassen. Sobald die Masse gestockt ist, die Pfanne vom Herd nehmen, die Tortillas de Patatas durch Umdrehen der Pfanne lösen, in kleine Portionen schneiden und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 06. 03. 2012