

# Tortilla española de Patatas

## Spanisches Omelette mit Kartoffeln



La «tortilla española de patatas» es la tapa más popular de los españoles, preparada tanto en los hogares o solicitada en los bares y restaurantes en cualquier momento del día. La tortilla de patatas es considerada como plato nacional español. Es fácil de preparar, barato y también muy nutritivo.

Su origen no está muy claro. Sin embargo hay evidencias entorno al año 1519 de que la «tortilla de huevos» se conocía tanto por los españoles como por los aztecas. La diferencia fue que los aztecas entendían la tortilla como el «pan de maíz» y los españoles como la «tortilla de huevos». En el siglo XVI los españoles trajeron la patata (papa) de Sudamérica a Europa. Así que no hay duda que los españoles fueron los primeros que cultivaron la patata en tierra europea.

Por lo tanto esto ha sido el comienzo de la famosa «tortilla española» de huevos y patatas. Hoy se estima que hay más de 300 variedades de preparación de una tortilla. Muy popular es por ejemplo la tortilla de chorizo, de cebolla, de gambas, de pimientos y de espárragos. No obstante es importante que la tortilla quede redonda como una torta y bien amarillenta. Mayormente se corta en pedazos de «torta». Pero desde luego también es popular cortarla en dados para pinchar.

Por supuesto hay casi infinitas recetas de preparar una tortilla, por ejemplo con poco o mucho aceite, con nata o leche y también preparada en el horno en vez de cuajarla en la sartén.

Die spanische Tortilla oder «Tortilla de patatas» ist die beliebteste und meist bestellte «Tapa» (Imbiss) der Spanier – sowohl Zuhause zubereitet, als auch in den Bars oder Restaurants bestellt und zwar zu jeder Tageszeit. Die Tortilla gilt aufgrund ihrer landesweiten Verbreitung als spanisches Nationalgericht. Sie ist einfach in der Zubereitung, preisgünstig und zudem nahrhaft.

Wann genau die Tortilla ihren Ursprung hat, ist nicht ganz klar. Jedoch gibt es offenbar Hinweise rund um das Jahr 1519, die belegen, dass die «Tortilla de huevos» (Eier-Omelett) bereits damals von den Spaniern wie auch von den Azteken zubereitet wurde. Der Unterschied bestand allerdings darin, dass die Azteken unter Tortilla das Maisbrot verstanden und die Spanier das reine Eier-Omelett. Im 16. Jahrhundert brachten die Spanier die Kartoffel von Südamerika nach Europa und waren zweifelsohne auch die ersten, die die Kartoffeln auf europäischem Boden anbauten.

Damit war der Anfang der «tortilla española» eingeläutet: die Tortilla aus Eiern und Kartoffeln. Heute schätzt man, dass es mehr als 300 Arten gibt, eine Tortilla zuzubereiten. Sehr beliebt ist beispielsweise die Tortilla mit Chorizo (Paprikasalami), Zwiebeln, Krabben, Paprika oder Spargel. Wichtig ist aber, dass sie immer kreisrund, gelb und glänzend wie eine Sonnenscheibe ist. Sie wird meistens wie ein Kuchen in Tortenstücke geschnitten. Ebenfalls beliebt sind Tortilla-Würfel zum Aufspießen.

Es gibt natürlich nahezu unendlich viele Rezepte eine Tortilla zuzubereiten, mit wenig oder viel Olivenöl, wie auch mit Sahne und Milch. Hier eine der vielen Varianten.

## Tortilla mit Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

800 Gramm Kartoffeln

2 große Zwiebeln

6 Eier

Olivenöl

Salz

### Zubereitung

Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln fein hacken.

10 Esslöffel Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Kartoffeln und Zwiebeln etwa 20–25 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Die Kar-

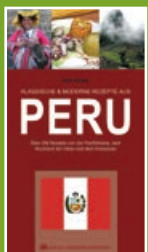
toffeln sollen nicht angebraten werden. Deshalb die Kartoffeln in der Pfanne immer mal wenden. Mit Salz abschmecken. Die Eier gut verrühren (nicht verschlagen) und die Kartoffeln mit den Zwiebeln dazu geben. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Eimasse in die Pfanne füllen und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten stocken lassen. Danach die Tortilla wenden: dabei die Pfanne mit einem großen Teller abdecken und wenden, so dass die Tortilla auf dem Teller liegt. Die Tortilla dann wieder in die Pfanne gleiten lassen und weitere 10 Minuten backen.

Die Tortilla schmeckt kalt oder warm.



**Heidi Schade** ist in Peru geboren und aufgewachsen, stammt aber aus einem österreichischen Elternhaus. Sie schreibt regelmäßig kulinarische Kolumnen, hat das erste deutschsprachige Buch über die peruanische Küche geschrieben, sowie als Autorin und Fotografin an mehreren Büchern mitgewirkt. Heidi Schade lebt und arbeitet heute in Mainz.

[www.heidi-schade-fotografie.de](http://www.heidi-schade-fotografie.de)



Schade, Heidi:

**Klassische & moderne Rezepte aus Peru - Über 200 Rezepte von der Pazifikküste, dem Hochland der Inkas und dem Amazonas**, erschienen beim Verlag: Gebrüder Kornmayer. ISBN : 978-3-938173-70-1.

Einband: Englisch Broschur. Preis: 14,95 EUR. 270 S.,

Fotos von Land, Leuten, Essen. Peruanische Produkte im Rhein-Maingebiet sind erhältlich über den Onlineversand [www.mi-tierra.de](http://www.mi-tierra.de), und am südamerikanischen Stand in der Frankfurter Markthalle.