



Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 21.01.2025

Kartoffel-Tortilla mit Kräuter-Aioli

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Aioli

- 1 Knoblauchzehe
- etwas Salz
- 1 Ei (Größe S)
- 1 TL Zitronensaft
- etwas Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 80 ml Sonnenblumen- oder Distelöl
- 0,5 Bund Kräuter (nach Belieben gemischt; z. B. Petersilie, Basilikum, Dill, Thymian, Schnittlauch)
- 1 Prise Zucker

Für die Tortilla:

- 2 Zwiebeln
- 600 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend, mittelgroß
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 6 Eier (Größe M)
- 60 g Butterschmalz

Zubereitung

- Für die Aioli** Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit etwas Salz zu einer Paste verreiben. Knoblauch, Ei, Zitronensaft und etwas Pfeffer in einen hohen schmalen Mixbecher geben. Oliven- und Sonnenblumenöl zugeben und alles mit einem Pürierstab rasch zu einer dicklichen Aioli mixen.
- Kräuter verlesen, waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Kräuter fein schneiden und unter die Aioli rühren. Aioli mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Für die Tortilla** Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Kartoffeln gründlich waschen oder schälen, längs vierteln und in feine Scheiben schneiden.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe darin goldbraun braten, herausnehmen und beiseitestellen.
- Kartoffelscheibchen im heißen Butterschmalz unter Wenden goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kartoffeln und Zwiebelringe in einer Schüssel mischen und etwas abkühlen lassen
- Eier, etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Zu den Kartoffeln geben, alles vorsichtig vermischen. Alles in die Pfanne geben und zugedeckt sacht braten, bis das Ei leicht cremig stockt.
- Tortilla in Portionen teilen, auf Tellern anrichten. Die Aioli dazu reichen.