

So schmeckt Matjes in Spanien:

Kartoffel – Tortilla mit Matjes

Zutaten für 4 Personen:

- 3 – 5 Doppelmatjes
- 500 g Kartoffeln
- 200 g Paprikaschoten (rot, grün, gelb)
- 4 Eier
- 4 EI Schlagsahne
- 1 EI Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EI Öl

1. Die Kartoffeln in der Schale gar kochen, kalt abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.
2. Die Paprikaschoten putzen, waschen und fein würfeln.
3. Die Eier mit Sahne, Paprika und Schnittlauch verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Kartoffelscheiben im heißen Öl rundherum goldbraun braten.
5. Die Eier-Gemüse-Sahne darübergießen und zugedeckt bei milder Hitze stocken lassen.
6. Die Matjes in mundgerechte Stücke schneiden und auf der Tortilla servieren.