

# Spanische Tortilla von Nanya

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/59020-rzpt-gemuese-tortilla>

Gewürze: Salz

2.0 kg Kartoffeln festkochend	vorw. festkochende Kartoffeln 20 Min. als Pellkartoffeln garen (am besten am Vortag), abgießen, abschrecken, pellen und vollständig abkühlen lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und 10 Min. bei mittlerer Hitze braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
100 g Zwiebel	Zwiebeln in Streifen schneiden. Zwiebeln zugeben und 5 Min. mitbraten.
160 g Paprika	Paprika putzen und in 12 cm dicke Ringe schneiden.
12 Stück Eier	Eier, Milch und Hartkäse vermischen und salzen.
2.4 dl Milch	
60 g Reibkäse	
2.2 dl Olivenöl	
8 cl Essig	
2.0 Bund Petersilie, frische	Petersilie hacken. Die Hälfte davon mit Olivenöl und Weißweinessig verrühren.
300 g Erbsen	Restliche Petersilie zusammen mit Erbsen und den Paprikaringen unter die Kartoffeln mischen und 5 Min. erwärmen.  Eiermilch über dem Gemüse verteilen, 25-30 Min. stocken lassen.