

# Tortilla Vaga, Dünne Kartoffeltortilla

Diese Variante der spanischen Kartoffeltortilla ist ein wahrer Traum, der einfach zu lecker ist, um nicht zwischen diesen Buchdeckeln zu erscheinen. Genau wie bei einer Kartoffeltortilla besteht die Tortilla Vaga aus in Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Doch die dünne Tortilla wird bei starker Hitze gebraten wie ein Omelett. Sie bläht sich durch die Hitze an den Rändern auf und ist in der Mitte idealerweise noch etwas cremig. Als Topping eignen sich scharfe Wurst, Gemüse – oder nach schwedischer Art kaltgeräucherter Lachs mit sautierten Zwiebeln, eingelegten Senfkörnern und Dill oder Rogen. Oder, oder ... Bereiten Sie Tortilla Vaga zu und experimentieren Sie! Die Tortilla dann in Stücke schneiden und sie für alle als Vorspeise auf den Tisch stellen oder als Mittagessen für eine Person servieren.

Es gibt noch eine Variante, die in Spanien üblich ist. Man ersetzt die in Scheiben geschnittenen, gebratenen Kartoffeln durch Kartoffelchips. Dazu also nur Eier verquirlen, salzen und entweder selbstgemachte oder gekaufte Chips hinzufügen und die Tortilla Vaga in der Pfanne braten. Das mag vielleicht seltsam klingen, aber die Chips ergeben ein ganz besonderes Mundgefühl. Chips funktionieren auch in einer „normalen“ Tortilla, schmecken aber am besten in Tortilla Vaga.

4 Vorspeisenportionen

60 g Kartoffelchips,  
selbstgemacht oder gekauft  
4 frische Eier (Größe M)  
1 Msp. Salz  
50 ml Olivenöl

Eier und Salz in einer Schüssel verquirlen und die Chips unterheben.

Eine Pfanne stark erhitzen, Olivenöl hineingeben und rauchend heiß werden lassen.

Den Teig in die Pfanne geben, dabei darauf achten, dass er an den Rändern richtig aufgeht. Die Pfanne von Zeit zu Zeit anheben und kontrollieren, ob die Tortilla etwas fest geworden ist. Sie sollte sehr cremig und in der Mitte noch fast flüssig sein.

Die Tortilla auf einen Teller gleiten lassen und nach Belieben mit Wurstwaren und eingelegtem Gemüse belegen oder mit kaltgeräuchertem Lachs und/oder Rogen mit Zwiebeln, eingelegten Senfkörnern und Dill.

