



Spanische Kartoffel-Tortilla mit Sour Cream Extreme

Tortilla

Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden und abtupfen. **Eier** schaumig quirlen, mit **Pfeffer** und **Salz** würzen.

Kartoffelscheiben bei mittlerer Hitze in **Öl** anbraten, Hälfte beiseite stellen.

Oliven in Scheiben schneiden, **Paprika** würfeln und miteinander vermengen. Hälfte der Mischung zu den Kartoffeln geben und die Hälfte der Eiermasse hinzugießen.

Tortilla abgedeckt bei niedriger Hitze ca. 8 Minuten braten. Tortilla wenden und weitere 5 Minuten braten.

Die zweite Tortilla wird auf gleiche Weise zubereitet.

Sour Cream

Knoblauch und **Kräuter** fein hacken, mit restlichen **Zutaten** verrühren, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

2 Portionen

- 500g Kartoffeln;
fest kochend
- 1 rote Paprika
- 20 schwarze Oliven
- 4 Eier
- 4EL Olivenöl
- Kräutersalz
- Pfeffer
-
- 500g Magerquark
- 200g Crème fraîche
- 1Pck Kräuter (TK)
- 1 Zwiebel
- 1Zehe Knoblauch
- 1EL Zucker
- 3EL Essig
- Salz
- Pfeffer