

**Ensaladilla**

Zubereitungszeit:

Kochzeit:

Menge fuer:

Leckerer "Kartoffelkuchen".

**Zutaten**

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	1.5	kg	Kartoffeln, mehlig	
2	2	Stk	Zwiebeln, gross	
3	1	Stk	Zitronen	evtl. 2 Zitronen
4	1	TL	Kurkuma	
5	2	Büchse	Thunafisch	mittlere Büchsen
6	1	Tube	Mayonnaise	oder selbstgemachte Mayo
7	0	-	Peperoni, Oliven, Eier	
8	0	-	Salz	
9	0	-	Koriander oder Petersilie nach Belieben.	

**Zubereitung**

- 1 Kartoffeln kochen und zerstampfen (nicht püreren)
- 2 Zitrone auspressen
- 3 Zwiebel hacken
- 4 Mayonnaise, Kurkuma, Salz, Zwiebel, Petersilie (Koriander), gut vermischen und in Form geben.
- 5 Abschmecken, Form auf Platte stürzen.
- 6 Dekorieren wie Bild.



**spanisches Kartoffelgericht**

Zubereitungszeit:

Kochzeit:

Menge fuer:

**Zutaten**

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	500	ml	Sonnenblumenöl oder Olivenöl	
2	0.5	kg	Kartoffeln	
3	3	Stk	Eier	
4	0	-	Salz	

**Zubereitung**

- 1 Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.
- 2 Kartoffeln im Öl auf mittleren Feuer fast gar frittieren
- 3 Eier und Salz verquirlen.
- 4 Die Kartoffeln aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen.
- 5 Kartoffeln und Eier untereinander mischen
- 6 Das ganze in eine Teflonpfanne geben und auf Stufe kleiner Stufe pro Seite 15 Minuten braten.
- 7 mit feingehackter Zwiebel  
mit schwarzen Oliven  
mit Kräutern  
mit Chorizo  
mit Knoblauch  
mit Peperoni  
oder kombinierte Varianten.