

Kartoffel-Eierkuchen

Für 4 Personen

Für den Kartoffel-Eierkuchen:

600 g Kartoffeln, festk.	Salz	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 rote Paprika	1 Bund Frühlingslauch
1 Bund glatte Petersilie	3 EL Olivenöl	Pfeffer
1 Zweig Thymian	5 Eier	100 g Sahne

Für den Salat:

2 Bund Rucola	2 EL heller Balsamico	½ TL scharfer Senf
3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker

Die Kartoffeln bürsten und mit der Schale in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser fast gar kochen (ca. 20 Minuten). Abgießen, etwas auskühlen lassen und pellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden.

Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Paprika schälen und in feine Würfel schneiden.

Frühlingslauch putzen, waschen und in fein schneiden.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer ofenfesten Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, Paprika und Frühlingslauch zugeben und kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann aus der Pfanne nehmen.

Die gekochten Kartoffeln in 2 mm dicke Scheiben schneiden. In der Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin goldbraun braten. Thymian zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier und Sahne miteinander verquirlen, mit Salz würzen und Petersilie untermischen.

Zwiebel, Paprika und Frühlingslauch zu den Kartoffeln geben und untermischen.

Eiermix darauf gießen, darauf achten, dass der Eiermix gut in der Pfanne verteilt ist. Die Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und den Eiermix ca. 20 Minuten stocken lassen.

In der Zwischenzeit Rucola verlesen, putzen, abbrausen und abtropfen lassen.

Aus Essig, Senf, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren.

Kurz vor dem Servieren den Rucola mit dem Dressing marinieren.

Das Kartoffel-Omelett anschließend vorsichtig aus der Pfanne stürzen, in Stücke teilen und mit dem Salat servieren.

Martin Gehrlein am 28. April 2020