

Omelett mit Kartoffeln

Für 4 Portionen

800 g vorw. festk. Kartoffeln	1 TL Salz	2 Zwiebeln
3 EL Öl	6 Eier, M	1 EL Kräuter
1 Msp.Pfeffer		

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20-30 Minuten, je nach Größe, garen. Darauf achten, dass die Kartoffeln ungefähr gleich groß sind, damit sie eine ähnlich lange Garzeit haben. Große Kartoffeln ggf. halbieren oder vierteln. Nach der Kochzeit abgießen und abkühlen lassen.

Die abgekühlten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Nach einigen Minuten die Kartoffelscheiben dazugeben und mitbraten, bis sie leicht knusprig werden.

Die Eier gründlich mit den Kräutern, 1 TL Salz und Pfeffer verquirlen und über die Kartoffeln in der Pfanne gießen. Bei mittlerer Temperatur 5-6 Minuten stocken lassen und braten, bis die Unterseite goldbraun ist.

Einen großen Teller verkehrt herum auf die Pfanne legen und die Pfanne mit Schwung umdrehen, sodass das Omelett auf dem Teller liegt. Dann das Omelett wieder in die Pfanne gleiten lassen, mit der hellen Seite nach unten. Noch einmal 5 Minuten backen. Dann kurz abkühlen lassen und servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

NN am 09. Januar 2026