

Bauern-Omelette mit Kartoffeln und Speck

Für 4 Portionen:

| | | |
|------------------|-----------------------|-------------------|
| 800 g Kartoffeln | 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen |
| 4 Porree | 200 g Schinkenspeck | 1TL Paprikapulver |
| Salz, Pfeffer | 0.5 Bund Schnittlauch | 6 Eier |
| 100 ml Sahne | Muskatnuss | |

Kartoffeln in Salzwasser 20 Minuten weich kochen.

Kartoffeln abgießen, pellen und in dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Porree waschen, trocknen und in Ringe schneiden. Schinkenspeck in Streifen schneiden.

Speck in einer großen Pfanne ohne Öl anbraten.

Zwiebel hinzugeben und kurz mit dünsten. Kartoffeln, Knoblauch sowie Porree dazugeben und mit anbraten.

Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch waschen, trocknen und in Ringe schneiden. 1 EL davon beiseitelegen. In einer Schüssel Eier mit Sahne, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen.

Eier-Mischung zum Kartoffel-Gemüse-Mix in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren stocken lassen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

NN am 25. August 2025