

# Kartoffel-Chorizo-Omelett mit Zwiebel-Petersilien-Salat

## Für 2 Personen:

4 kl. festk. Kartoffeln	2 spanische Koch-Chorizos	6 große Eier
2 Zweige Rosmarin	2 Schalotten	1 Bund glatte Petersilie
Saft 1 Zitrone	Salz, Pfeffer	natives Olivenöl extra

Die Kartoffeln waschen, in Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser garen, abgießen und ausdampfen lassen. Die Eier in einer großen Schüssel mit einer Gabel verquirlen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und zunächst beiseite stellen.

Eine ofenfeste beschichtete Pfanne (20 cm Durchmesser) erhitzen. Die Wurst in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln in die Pfanne geben. Die Chorizo leicht bräunen und knusprig braten. Wurst und Kartoffeln aus der Pfanne heben und beiseite stellen. Die gezupften Rosmarinblätter in das heiße Öl streuen. Danach gleich die verquirlten Eier dazu gießen. Chorizo und Kartoffeln wieder hineingeben und gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Das Omelett in den vorgeheizten Ofen oder unter den Grill schieben und backen, bis es goldbraun, in der Mitte aber nur gerade gar ist.

Die Schalotten schälen, in ganz dünne Ringe schneiden und in eine Schüssel geben. Mit dem Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer sowie einem Schuss Olivenöl würzen. Die Schalotten zwischen den Fingerspitzen leicht zerreiben und drücken, damit sie weich werden.

Die Petersilienblätter abzupfen, untermengen und über dem Omelett verteilen.

Jamie Oliver am 12. November 2020