

Nelson Müller | Bauern-Omelett mit Salat

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Eier
- 200 g Kartoffeln
- 100 g Speckscheiben
- 100 g Gewürzgurken
- 100 ml Sahne
- 2 Schalotten
- 50 g Schnittlauch
- 100 g Salat-Mix
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl
- Essig

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garkochen. Danach warm pellen und in Scheiben schneiden.

Schalotten feinwürfeln, Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl, bei mittlerer Hitze anrösten. Kartoffelscheiben dazugeben und von beiden Seiten anrösten.

Eier, Sahne Salz und Pfeffer in einer Schüssel aufschlagen und über die Kartoffeln geben. Bei mittlerer Hitze langsam stocken lassen. Gewürzgurken fein würfeln und in die Ei-Masse in der Pfanne geben.

Das Omelett mit einem Pfannenwender zusammenklappen.

Salat-Mix mit Essig, Salz, Pfeffer und Rapsöl marinieren. Das Omelett mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren und zusammen mit dem Salat servieren.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Einfach! Täglich! Mitkochen!