

Rezept Käseomelett mit Kartoffelscheiben

Zutaten:

2 – 3 festkochende Kartoffeln (Typ Sieglinde, Bamberger) (je nach Größe)

8 Eier

100 g Emmentaler, Greyerzer, Comté oder Bergkäse

40 g Butter

1 TL feingewiegte, glatte Petersilie

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale am Vorabend kochen.

Die Kartoffeln pellen und in mitteldicke Scheiben schneiden.

Die Petersilie waschen, alles Unschöne aussortieren, durch Ausschlagen trocknen und Feinwiegen.

Die Eier in eine Schüssel geben, salzen und mit einer Gabel leicht verkleppern.

Den Käse reiben und mit der Petersilie zu der Eiermasse geben.

Die Butter in der Pfanne einmal aufschäumen lassen und die Kartoffelscheiben in die Pfanne geben.

Die Scheiben sollten alle nebeneinander liegen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Scheiben sollten von beiden Seiten goldgelb gebraten sein.

Die Eiermasse in die Pfanne gleiten lassen.

Da am Rand der Pfanne die Masse zu Stocken beginnt, mit der Gabel das Gestockte in die Mitte der Pfanne schaufeln.

Sollte der Gargrad des Omeletts erreicht sein, die Pfanne ca. 20 Sekunden ohne weiteres Rühren auf dem Feuer stehen lassen. Das fertige Omelett auf einen Teller gleiten lassen.

Zurück zu den Französischen Rezepten

Zurück zu den Eierspeisen