

Rezept

Kartoffel-Käse-Omelett

Ein Rezept von Kartoffel-Käse-Omelett, am 19.04.2024

Zutaten

500 g festkochende Kartoffeln	Salz
200 g Schweizer Bergkäse am Stück	5 Eier
100 g Sahne	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
4 Frühlingszwiebeln	50 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser in ca. 20 Min. vorgaren. Dann abgießen und abkühlen lassen. Inzwischen den Käse fein reiben. Käse, Eier und Sahne in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln pellen und würfeln. Die Butter in einer ofenfesten Pfanne zerlassen. Die Kartoffeln und die Frühlingszwiebeln darin ca. 5 Min. braten. Die Pfanne vom Herd nehmen, den Eieguss über die Kartoffeln gießen. Das Omelett im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 25 Min. fertig backen.