

Rezept

# Kartoffel-Ofen-Omelette

Ein Rezept von Kartoffel-Ofen-Omelette, am 25.04.2024

## Zutaten

|  |                            |
|--|----------------------------|
| <b>400 ml</b> Milch                          | <b>100 g</b> Parmesan      |
| <b>4</b> Eier                                | <b>3 EL</b> Mehl           |
| Salz   | Muskatnuss                 |
| <b>300 g</b> gegarte festkochende Kartoffeln | <b>100 g</b> Parmaschinken |
| <b>1 Bund</b> Schnittlauch                   |                            |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch erhitzen, Parmesan darin schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier und Mehl glatt verrühren und mit der warmen Käsemilch verquirlen. Mit Salz und Muskat würzen.
2. Backofen auf 225° vorheizen. Kartoffeln schälen und würfeln. Den Schinken erst in Streifen, dann quer in Stücke schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
3. Eine ofenfeste Pfanne oder flache Form fetten. Die Eiermilch mit Kartoffeln, Schinken und Schnittlauch mischen und hineingeben. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 200°) 25-30 Min. garen, bis der Teig schön aufgegangen und leicht gebräunt ist. Sofort servieren, dazu schmeckt grüner Blattsalat.