

Rezept

Kartoffelomelett mit Frühlingsquark

Ein Rezept von Kartoffelomelett mit Frühlingsquark, am 10.06.2026

Zutaten

600 g Kartoffeln	1 große Zwiebel
3 EL Öl	Salz
Pfeffer	8 Eier
500 g Speisequark (20 % Fett)	3 EL Milch
Zucker	je 1 Bund Schnittlauch und Petersilie
1 Bund Radieschen	½ Salatgurke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Zwiebeln darin unter gelegentlichem Wenden 15 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Kartoffeln gießen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze in 20 Min. stocken lassen.
3. Quark mit Milch glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Petersilie abzupfen und fein hacken. Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Gurke schälen, längs halbieren und entkernen. Gurke fein würfeln.
4. Kräuter und Gemüse unter den Quark heben, salzen und pfeffern. Das Omelett vierteln, alles anrichten.