

Rezept

Spanisches Omelett

Ein Rezept von Spanisches Omelett, am 30.11.2023

Zutaten

3 mittelgroße Pellkartoffeln (ca. 300 g)	2 EL Öl
Salz	1/2 Bund Schnittlauch
3 Eier	50 ml Milch
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben dazugeben und ca. 5 Min. anbraten. Mit etwas Salz würzen.
2. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Eier in einer Rührschüssel mit der Milch verquirlen. Den Schnittlauch bis auf 1 EL für die Dekoration dazugeben. 1/2 TL Salz, 1 Prise Pfeffer und 1 Msp. Muskatnuss untermischen. Das Eier-Milch-Gemisch gleichmäßig über die Kartoffelscheiben in die Pfanne gießen und 5-10 Min. bei schwacher Hitze zugedeckt stocken lassen.
3. Das Omelett in vier Teile schneiden, auf zwei Tellern anrichten und die restlichen Schnittlauchröllchen aufstreuen.