Kartoffel-Omelett mit Kichererbsen-Thunfisch-Salat

Für 2 Personen

Für das Omelette:

2 Chilischoten	2 große Kartoffeln, festk.	2 Eier
2 Spritzer Milch	4 EL Pflanzenöl	

Für den Salat:

400 g Kichererbsen (Dose)	100 g Thunfisch (Dose)	1 rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	4 EL Olivenöl	2 EL heller Balsamico-Essig
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 220 Grad mit eingeschalteter Grillfunktion vorheizen.
Die Chilischoten abwaschen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
Die Chilis ca. 15 Minuten auf der zweitobersten Schiene rösten, die Haut soll sich schwarz verfärben.
Danach aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und die Haut abziehen. Den Backofen ausschalten.
Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, das Kerngehäuse ausstreichen. Chili in vier lange Streifen schneiden und zur Seite legen.
Die Kartoffeln schälen, waschen und trocknen.
Jeweils in einem separaten Gefäß (Tasse oder kleine Schüssel) pro Omelett ein Ei mit einem Spritzer Milch verquirlen.
Das Öl in 2 große Pfannen geben und erhitzen.
Die Kartoffeln in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden und jeweils nebeneinander in eine Pfannen legen, sodass kaum ein Zwischenraum entsteht aber alle Schnittflächen im Öl liegen. Die Kartoffelscheiben wenige Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis die Ränder an den Kartoffelscheiben leicht braun werden.
Mit zwei Gabeln die Kartoffelscheiben einzeln wenden, bis auch auf der anderen Seite schön knusprig gebraten sind.
Dann rasch das verquirlte Ei in die Zwischenräume der Kartoffelscheiben gießen, die Temperatur reduzieren und das Ei 1-2 Minuten stocken lassen.
Sobald die Oberfläche stock, jeweils vier Chilistreifen kreuzweise auflegen.
Die Pfanne vom Herd nehmen, einen Topfdeckel in Pfannengröße daneben halten und das Omelette auf den Topfdeckel gleiten lassen. Am besten macht man das über dem Spülbecken, damit das Öl nicht auf den Herd tropft. Sofort die leere Pfanne auf das Omelett auf dem Deckel legen und alles stürzen, sodass die Seite mit der Chilischote unten in der Pfanne ist.
Die Pfanne wieder auf den Herd stellen, die Kochstelle ausschalten und das Omelett ziehen lassen.
Die Omeletts am besten hintereinander zubereiten und in der Zwischenzeit die Restwärme vom Backofen zum Warmhalten nutzen.
Für den Salat die Kichererbsen und den Thunfisch gut abtropfen lassen.
Die Rote Zwiebel schälen und in Streifen oder Ringe schneiden.
Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden.
In einer Schüssel Olivenöl und Balsamico vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Kichererbsen, Thunfisch, Zwiebelringe und die Petersilie zugeben und alles gut vermischen.
Den Salat kurz ziehen lassen und mit den Omeletts servieren.

Andrea Safidine am 27. Dezember 2021