

## Omelett, Kartoffel-Würfel und frischer Spinat

### Für 2 Personen

2 Kartoffeln, fest	3 EL Olivenöl	2 Schalotten
Salz, Pfeffer	1 Bund Frühlingskräuter	150 g Blattspinat
3 EL Butter	Muskat	80 ml Sahne
4 Eier		

Die Kartoffeln schälen, in Würfelchen schneiden und in einer Pfanne mit 2-3 EL Olivenöl ca. 10 Minuten braten. Schalotten schälen, fein schneiden und kurz vor Ende der Garzeit eine gewürfelte Schalotte zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Spinat waschen, putzen und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die restlichen Schalottenwürfel anschwitzen, mit Salz und Muskat würzen, den Spinat zugeben und zusammen fallen lassen. Einen Esslöffel Spinat aus der Pfanne nehmen und mit der Sahne pürieren, erwärmen und abschmecken. Die Eier aufschlagen mit Salz würzen und mit einem Schneebesen sehr gut verquirlen. Pro Person ein Omelett ausbacken, dafür 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Hälfte der Eimasse zugeben und mit dem Gabelrücken rühren und die Pfanne dabei bewegen, die Pfanne schräg halten, so dass die noch weiche Masse nach vorne läuft, einige Kräuter und einige Kartoffelwürfel zugeben und die verbliebene dünne Bodenschicht darauf klappen. Blattspinat auf den Teller geben, Spinatsoße angießen, Omelett dazu reichen und mit den restlichen Kartoffelwürfeln und Kräutern bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 05. Mai 2009