

Kartoffel-Omelett mit Gemüse

Für 4 Personen

6 Eier	4 mittelgr.festk. Kartoffeln	1 rote Paprika
1 rote Zwiebel	1 Stange Staudensellerie	1 Zehe Knoblauch
8 Kirschtomaten	1 Prise Cayenne-Pfeffer	Pfeffer
Salz	Zucker	1 EL Butterschmalz
1 EL Butter	4 EL Olivenöl	Meersalz

Die Kartoffeln kochen, schälen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten vierteln und Stielansätze entfernen.

Die Paprikaschote häuten, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Zwiebel pellen und in Lamellen schneiden, Staudensellerie putzen und in Stücke teilen. Das Grün der jungen Knoblauchknolle oder alternativ die Knoblauchzehe hacken.

Die Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen aufschlagen. Mit Salz und etwas Cayenne-Pfeffer würzen.

Butterschmalz und 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Staudensellerie hineingeben und farblos anbraten. Nun die Kartoffeln und die Tomaten in der Pfanne verteilen und ebenfalls anbraten. Alles etwas salzen, pfeffern und zuckern. Die Eiermasse hinzugießen und einige Butterflocken darauf verteilen. Die Hitze reduzieren und das Omelett stocken lassen, bis die Oberfläche so gut wie trocken ist. Wer mag, kann die Pfanne auch verschließen.

Das Omelett in der Pfanne vorsichtig lösen und auf einen breiten Topfdeckel gleiten lassen. Das Omelett mit der Oberfläche nach unten wieder in die Pfanne geben und fertig garen. Es sollte eine goldgelbe Kruste haben und innen noch schön saftig sein.

Das fertige Omelett mit flockigem Meersalz, Pfeffer und Chili bestreuen. Darauf noch nach Belieben Tomaten verteilen und mit etwas Olivenöl begießen. In Tortenstücke schneiden und servieren.

Rainer Sass am 06. April 2020