

Bauern-Omelett griechischer Art

1 Person	200 g gekochte Kartoffeln	2 Eier
1 Bund Schnittlauch	1 EL griech. Joghurt	1/2 Bund Thymianspitzen
1/2 Pack. Fetakäse	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer
1 Spur Öl		

Gekochte Kartoffelwürfel in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Schnittlauch grob schneiden.

Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und den Schnittlauch mit in die Pfanne geben. Thymianspitzen dazu und durchschwenken.

Oliven halbieren und mit in die Pfanne geben.

Den Feta ebenfalls in die Pfanne bröseln und alles durchschwenken.

2 Eier in die Pfanne geben und vermengen.

Bevor es komplett stockt, noch einen Löffel griechischen Joghurt in die Pfanne geben und anrichten.

Steffen Henssler am 01. Juli 2020