

Bauern-Omelett frutti di mare

Für 1 Person:

200 g gekochte Kartoffeln	1/2 Zwiebel	50 g Garnelen
50 g Lachs	6 Kirschtomaten	1/2 Bund Petersilie
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	2 Eier
1 Spur Öl		

Gekochte Kartoffelwürfel in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Dazu rote Zwiebel, Garnelen und gewürfelten Lachs geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Halbierte Kirschtomaten und Petersilie mit in die Pfanne geben.

Zwei Eier drüber geben, verrühren und stocken lassen.

Steffen Henssler am 26. Juni 2020