

Bauern-Omelett mit Feld-Salat

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 kleine Kartoffel, mehlig	80 g Feldsalat
3 EL Rapsöl	1 EL Apfelessig	125 ml kräftige Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	1 Zwiebel	30 g geräucherter Speck
1 EL Schweineschmalz	Salz, Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Majoran	3 Eier	

Kartoffel (auch die mehlig kochende) kochen, schälen und etwas abkühlen lassen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Öl, Essig, Gemüsebrühe und die mehlig kochende Kartoffel in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer das Dressing abschmecken. Dann die restlichen Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Kartoffeln, Speck und Zwiebeln in einer Pfanne im heißen Fett goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch und Majoran waschen, trocken schütteln, fein schneiden und mit den verquirlten Eiern über die Kartoffeln gießen. Bei mittlerer Hitze das Ei stocken lassen. Vorsichtig wenden und von der anderen Seite braten. Bauernomelett aus der Pfanne nehmen, halbieren und anrichten. Den Feldsalat mit dem Dressing anmachen und dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 05. November 2009