

# Bauern-Omelett

## Für 4 Personen:

4 Eier	400 g Kartoffeln	100 g Speckscheiben
100 g Gewürzgurken	100 ml Sahne	2 Schalotten
50 g Schnittlauch	100 g Salatmix	Salz, Pfeffer, Rapsöl, Essig

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garkochen. Die Kartoffeln danach warm pellen und in Scheiben schneiden.

Die Schalotten feinwürfeln, den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl, bei mittlerer Hitze anrösten. Die Kartoffelscheiben dazugeben und von beiden Seiten anrösten. Eier, Sahne Salz und Pfeffer in einer Schüssel aufschlagen und über die Kartoffeln geben. Bei mittlerer Hitze langsam stocken lassen.

Gewürzgurken fein würfeln und in die Ei-Masse in der Pfanne geben. Das Omelett mit einem Pfannenwender zusammenklappen.

Salatmix mit Essig, Salz, Pfeffer und Rapsöl marinieren. Omelett mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren und zusammen mit dem Salat servieren.

Nelson Müller am 23. April 2020