Bauernomelett

Schmeckt lecker und macht satt: das Rezept für deftiges Bauernomelett.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

2 Stk.	Eier
60 g	Schinken (Wurst oder Geselchtes)
1 Stk.	Kartoffel (gekocht)
2 EL	Speckwürfel
1 Stk.	Zwiebel (würfelig schneiden)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butter (zum Erhitzen)
1 EL	Schnittlauch (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Das **Bauernomelett** ist schnell zuzubereiten. Zuerst gekochte Kartoffel in Scheiben schneiden. Speck und Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und feinwürfelig schneiden.

2. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln, Schinken- und Speckwürfel darin anbraten. Kurz bevor sie richtig knusprig sind, die Zwiebelwürfel hinzufügen und mitrösten.

3. Eier mit Pfeffer und Salz verquirlen und über die Kartoffeln geben. Etwas stocken lassen.

4. Mit einem Pfannenwender die Masse zur Mitte einschlagen und rundum fertig braten.

5. Schnittlauch hacken. Das Omelett auf einem vorgewärmten Teller anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Tipp

Bauernomelett mit Tomatenwürfeln, gekochtem Mais, Pilzen oder Paprikastreifen variieren. Dazu schmeckt frischer grüner Salat oder Tomatensalat.