Schnelles Bauernomelett

Das schnelle Bauernomelett ist ein tolles Rezept, wenn es mal schnell gehen muss. Die Zutaten hat man oft im Haus und so kann man es auch Überraschungsgästen wunderbar servieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
5 Stk.	Kartoffeln (gekochte)
0.5 Stk.	Paprikaschoten
100 g	Speckwürfel
100 g	Schinken
5 Stk.	Eier
0.5 Bündel	Schnittlauch
1 EL	Butter
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat

Zubereitung

1. Für ein schnelles Bauernomelett zuerst die einzelnen Zutaten vorbereiten. Hierzu einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufsetzen und die Kartoffeln nicht zu weich kochen. Während dieser Zeit die Zwiebel abziehen und in kleine, feine Würfelchen schneiden. Auch die Paprika abwaschen, halbieren und würfeln. Den Schnittlauch unter fließendem Wasser reinigen und trockenschleudern, danach in Ringe schneiden, den Schinken ebenfalls fein würfeln.

2. Sind die Kartoffeln gekocht, diese mit kaltem Wasser abschrecken und erkalten lassen. Dann die Schale abziehen und die Kartoffeln ebenfalls würfeln.

3. In einer beschichteten Pfanne nun die Butter auslassen und Zwiebeln, Paprika, Speck und Schinken anbraten. Sind die Zwiebeln schon ein wenig glasig, die Kartoffelwürfel hinzugeben und alles goldbraun braten.

4. In dieser Zeit die Eier in eine Schale schlagen und miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und dann in die Pfanne gießen. Das Omelett muss nun stocken, das heißt es muss eine feste Masse aus allen Zutaten entstehen. Dabei die Hitze runterschalten, damit die Eierspeise nicht von einer Seite anbrennt. Das Omelett wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun anbraten.

5. Zum Servieren über das fertige Omelett die Schnittlauchröllchen streuen und mit der Pfanne auf den Tisch stellen.

Tipp

Das schnelle Bauernomelett lässt sich durch verschiedene Zutaten wunderbar verändern. Daher ist es auch ein prima Resteessen. Ein kleiner Tipp zum Umdrehen des Omeletts. Am besten geht das, wenn man auf die Pfanne einen Deckel packt, die Pfanne dann schnell umdreht, sodass die Eierspeise auf dem Deckel aufliegt. Von hier aus kann man sie dann einfach von der anderen Seite wieder in die Pfanne zurückgleiten lassen!