AOK-KochWerkstatt: Kartoffelomelett mit Tomaten

Zutaten für 2 Personen	
200 g	**gegarte Kartoffeln (festkochend)**
150 g	**Cocktailtomaten**
6	**Eier**
	Salz, Pfeffer
Ca. 8 -10	**Basilikumblätter**
2 TL	**ÖL**

Zubereitung
Kartoffeln am Vortag kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne 1 TL Öl erhitzen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben und der Tomaten zugeben, mit der Hälfte der Eimasse übergießen. Bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel 5- 6 Minuten garen. Vorsichtig wenden, anschließend die zweite Seite ca. 2 Minuten backen. Das zweite Omelett auf die gleiche Weise zubereiten.

Zubereitungszeit mit vorgekochten Kartoffeln ca. 15. Minuten

Guten Appetit!

2222022_KS