

AOK-KochWerkstatt: Kartoffelomelett mit Tomaten

Zutaten für 2 Personen	
200 g	gekochte 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!