

# Spanisches Omelett

Schnelles Pfannengericht mit Kartoffeln und Ei.

**Dieses Rezept aus der spanischen Küche gehört in die Kategorie schnell und einfach. Die leckere Kombination aus Kartoffeln, Ei und buntem Gemüse sieht nicht nur toll aus sondern schmeckt auch einfach köstlich. Kaum steht das farbenfrohe Gericht auf dem Tisch, kommen Erinnerungen an den letzten Spanien Urlaub hoch.**

## Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 10 Eier
- 3 Paprika
- 1 Möhre
- 2 Zwiebeln
- 1 Hand voll Cocktailtomaten
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

- Zunächst schält Ihr die Kartoffeln und schneidet sie in kleine Würfel.
- Nun die Zwiebeln schälen und kleinhacken. Die Möhre abwaschen, Äußeres mit einem Sparschäler abschaben und in Stücke schneiden.
- Die Cocktailtomaten abwaschen und halbieren.
- Nun etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, dann den Speck und die Zwiebeln kurz darin anbraten.
- Die Kartoffelwürfel begeben und mit den Gewürzen abschmecken, dann abgedeckt bei mittlerer Hitze braten bis die Kartoffeln gar sind.
- In der Zwischenzeit die Paprikas entkernen und in Stücke schneiden, dann mit in die Pfanne geben und kurz mit anbraten.
- Nun die Eier mit etwas Salz verquirlen über die Kartoffelmischung geben und kurz aufstocken lassen.
- Die Cocktailtomaten obenauf setzen und die Pfanne in den auf 160 Grad Umluft vorgeheizten Backofen stellen. Für etwa 15 Minuten backen.
- Wenn Ihr das Omelett serviert könnt Ihr die Stücke wie aus einer Torte heraus schneiden und auf dem Teller mit ein wenig Schnittlauchröllchen und Petersilie bestreuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/spanisches-omelett/>