



## Käse-Zwiebel-Omelett mit Trüffelöl

mit Röstkartoffeln und Wildkräutersalat



ca. 35min



4 Portionen

Omeletts sind ein absoluter Frühstücksklassiker. Wir essen sie aber so gerne, dass wir sie auch mit Vergnügen zu anderen Mahlzeiten servieren. Den Eierkuchen verfeinerst du herzallerliebste mit würzigem Käse und in Trüffelöl gebratenen Zwiebeln. Dazu gibt es Röstkartoffeln aus dem Ofen und ein Wildkräutersalat mit Dressing, in dem sich auch die karamellisierten Zwiebeln verstecken. Lecker, oder?



## Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Babykartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln
- 2 Pck. Trüffelöl
- 8 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt <sup>2</sup>
- 100g Wildkräutersalat

## Was du zu Hause benötigst

- 3½TL Butter <sup>2</sup>
- ½TL Senf <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>4</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Knoblauchpresse
- Schneebesen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Eier (1), Milch (2), Senf (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 536kcal, Fett 30.4g, Kohlenhydrate 43.1g, Eiweiß 19.3g



### 1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln. Beides auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 2EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen. 20-30Min. im Ofen goldbraun rösten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



### 4. Omeletts ansetzen

Die Pfanne auswischen. 1½TL Butter in der Pfanne bei niedriger Hitze erwärmen. Die **½ der Eiemischung** hineingießen, dabei die Pfanne leicht schwenken, um ein gleichmäßiges **Omelett** zu erhalten. Das **Omelett** abgedeckt 2-3Min. anbraten. **Tipp:** Die Oberseite sollte weich bleiben. Für ein festeres **Omelett** etwas länger braten.



### 2. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 2TL Butter und dem **Trüffelöl** bei mittlerer bis starker Hitze in 1-2Min. bräunlich anbraten. Mit je 1½TL Balsamicoessig und Wasser ablöschen, und bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10Min. karamellisieren lassen. Mit 1 kräftigen Prise Salz würzen.



### 5. Omeletts fertigstellen

Die **½ des Käses** und die **½ der restlichen Zwiebeln** auf eine Seite des **Omeletts** geben. Die andere Seite des **Omeletts** über den **Käse** und den **Zwiebeln** klappen und abgedeckt 1-2Min. weiterbraten. Dann aus der Pfanne nehmen. Den Vorgang in Schritt 4 für das **zweite Omelett** wiederholen.



### 3. Dressing zubereiten

Die **Zwiebeln** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. In einer großen Schüssel 1EL Olivenöl mit 1EL Balsamicoessig, ½TL Senf und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer verrühren. **2TL Zwiebeln** hinzugeben, zerdrücken und zu einem **Dressing** verrühren. In einer zweiten Schüssel die **Eier** aufschlagen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verquirlen.



### 6. Salat zubereiten

Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Omeletts** in Scheiben schneiden, mit den **Kartoffeln** anrichten und mit dem **Salat** als Beilage servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**