



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 herzallerliebst 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 ¹
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ²
- 100g Wildkräutersalat

Was du zu Hause benötigst

- 3½TL Butter ²
- ½TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

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



2. Zwiebeln karamellisieren



3. Dressing zubereiten



4. Omeletts ansetzen



5. Omeletts fertigstellen



6. Salat zubereiten

Die Pfanne auswischen. 1½TL Butter in der Pfanne bei niedriger Hitze erwärmen. Die **½ der Eiermischung** 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.

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.