



Kartoffel-Omelette mit Feldsalat

PORTIONEN: 2

KOCHZEIT: 25 MINUTEN

Zutaten:

600g Kartoffeln (festkochend) 2 EL Olivenöl
3 Eier 2 EL Weißweinessig
30g Parmesan 1 EL Ahornsirup
3 Tomaten
1 rote Zwiebel
100g Feldsalat

Gewürze: Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Zwiebel und Kartoffel würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl ca. 15 Min anbraten.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Eier mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen.
4. Eier über den Kartoffeln verteilen, mit Parmesan bestreuen und zugedeckt 5 Min bei mittlerer Hitze stocken lassen.
5. Tomaten würfeln und mit Feldsalat mischen.
6. Aus Olivenöl, Essig, Ahornsirup, Salz und Pfeffer ein Dressing mischen und Mit dem Salat vermengen
7. Alles servieren und genießen!