Pellkartoffeln Rezepte

Bauernomelette Mit Pellkartoffeln

Anzahl: 4 Personen
Gattung: Hauptgang, Österreich, Tirol, Gemüse, Vegetarisch

5	Essl.	Olivenöl	5		Eier (Kl. M)
500 g		festkochende Kartoffeln	150 ml		Sahne
150 g		Tiroler Speckscheiben			Salz
150 g		Zucchini			Pfeffer
1		Zwiebel			

Kartoffeln putzen und in Salzwasser als Pellkartoffeln garen.

Dann abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.

Speckscheiben dicht an dicht in eine Auflaufform (ca. 30 cm) legen, so dass sie etwas über den Rand der Form lappen.

Zucchini putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln.

Beides mit den Kartoffeln mischen und in die Form geben, Pfeffer, Salz und Öl dazu.

Die Eier und die Sahne verschlagen, mit scharfem Paprikapulver würzen.

In die Form gießen. Überlappenden Speck darüber schlagen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C auf der untersten Schiene ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis das Ei gestockt ist (Umluft 160 °C).