

Omelette nach Bauernart



Zutaten

- 100 g Speckwürfelchen
- 1 Zwiebel und etwas Petersilie, beides gehackt
- 1 fein geschnittene Lauchstange
- 200 g gekochte, in Würfelchen geschnittene Kartoffeln
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- 4 EL geriebener Gruyère

Zubereitung

Die Speckwürfelchen anziehen lassen. Die Zwiebeln und den Lauch zugeben. 5 Minuten andünsten. Die Kartoffeln zugeben und weiter andünsten. Eier zusammen mit der gehackten Petersilie verquirlen, würzen und über das Gemüse giessen. Wie eine Omelette, aber nur auf einer Seite braten. Falten und mit Käse bestreuen.

Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.