

# 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 und Pfeffer
- Muskatnuss
- 4 EL geriebener Gruyère AOP

## Zubereitung

Die Speckwürfelchen anziehen lassen. Die Zwiebeln und den Lauch zugeben. 5 Min 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.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.