

Spanisches Omelett

Ein spanisches Omelett ist kein Omelett im eigentlichen Sinn, denn es besteht hauptsächlich aus Kartoffeln. Es ist schnell gemacht und die pikante Variante gefällt uns sehr gut.

Folgende Zutaten habe ich verwendet:

- 600g Pellkartoffeln
- 1-2 Zwiebeln
- 2 Knollen Chinaknoblauch
- 1 Paprikaschote
- 1/2 Chorizo, pikant
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer, Jalapenoflocken, Kreuzkümmel
- Olivenöl zum Braten



Zwiebeln, Knoblauch und Paprika schneide ich in Streifen.



In reichlich Olivenöl brate ich das Gemüse an, bis alles schön glasig ist.



In der Zeit, in der das Gemüse brät, pelle ich die Kartoffeln und schneide sie in Scheiben. Und auch die Chorizo muss in kleine Stückchen geschnibbelt werden. Beides gebe ich zum Gemüse in die Pfanne und lasse die Kartoffeln leicht bräunen. Ich würze nun auch mit Salz, Pfeffer, ganzem Kreuzkümmel und reichlich Jalapenoflocken.



Dann lasse ich die Kartoffeln schön braten, bis sie leicht gebräunt und schon etwas knusprig sind.



Die Eier schlage ich auf und mixe sie gründlich durch, auch hier gebe ich noch mal Jalapenoflocken rein, denn wir lieben die :-)



Ich gieße die Eier vorsichtig und gleichmäßig über die Kartoffeln. Damit ich nun nicht mehr rühren muss, das Ei aber auch komplett durchgart, stelle ich die Pfanne in den Ofen und schalte den Grill von oben zu.



Das dauert jetzt gar nicht mehr lange, man kann quasi zusehen, wie die Kartoffeln von oben bräunen. Raus aus dem Ofen und ab auf den Teller, würde ich sagen.



Man kann das Omelett schön auseinander schneiden, und durch das Öl klebt auch nichts in der Pfanne an - perfekt :-)



Das Omelett bekommt durch den Knoblauch und die Gewürze wirklich eine sehr pikante Note. Die Chorizo macht alles noch würziger. Der Kreuzkümmel passt zu den Kartoffeln sehr gut und rundet den Geschmack optimal ab. Ein schnelles und echt leckeres Abendessen.