



Rezept

## Bauernomelett

**Zutaten:**

- 600 g Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- ½ Bund Petersilie
- 6 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Curry
- 200 g geräucherter, durchwachsener Speck
- 4 EL Butter

**Zubereitung:**

Kartoffeln in kochendem Wasser ca. 18–20 Min. garen. Abkühlen lassen, schälen. In Scheiben oder Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, hacken. Eier aufschlagen, je 1 gute Prise Gewürze zugeben. Speck würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln darin glasig dünsten, Speck und Kartoffeln zufügen, braten, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Eimasse zufügen, verrühren, braten bis das Ei stockt. Mit Petersilie bestreut servieren.