Kartoffelomelett mit Tomaten
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr fest kochende Kartoffeln, 200 gr Weichkäse mit Blauschimmel, 6 Eier, 2 Esslöffel gehackte Petersilie, 6 Esslöffel Olivenöl, 500 gr Tomaten, 100 gr Radieschensprossen, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen, waschen und fein raspeln. Den Weichkäse entrinden und fein würfeln.

Die Zubereitung:

Die Eier schaumig aufschlagen, mit den Kartoffelraspeln, der Hälfte des Weichkäses und der Petersilie verrühren. 4 Esslöffel Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffel-Käse-Masse hineingeben. Bei mittlerer Hitze und mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten stocken lassen. Inzwischen die Tomaten waschen, halbieren, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die Radieschensprossen abspülen, verlesen und gut abtropfen lassen. Das restliche Olivenöl erhitzen und die Tomaten kurz darin andünsten. Die Radieschensprossen zufügen und etwa 2 Minuten mitdünsten lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und den restlichen Käse unterheben. Das Kartoffelomelett in 8 Teile teilen, mit dem Tomatengemüse auf Tellern anrichten und mit der restlichen Petersilie garnieren.