

# SCHINKEN-KÄSE-OMELETT



Dieses Kartoffelomelett aus der Pfanne könnt ihr in unter 20 Minuten zubereiten. Gefüllt ist es mit Schinken und einem zartschmelzenden Kashkaval Käse.



Zubereitungszeit

**20 Minuten**

## ZUBEREITUNG

Schäle die Kartoffeln und schneide sie in 1 cm große Würfel. Schäle und schneide die Zwiebel ebenfalls in Würfel. Erhitze das Öl in einer Pfanne bei mittelhoher Hitze und brate darin die Kartoffelwürfel für etwa 10 Minuten an, bis sie gar sind. Füge die Zwiebeln hinzu und brate sie 4 Minuten mit an. Zerstampfe die Kartoffel-Zwiebelmasse in einer Schüssel, bis ein Brei entsteht. Verrühre den Kartoffelstampf mit den Eiern und würze die Mischung mit etwas Salz.

Gib nun das Öl in die Pfanne und erhitze es und drücke die Hälfte der Masse in die Pfanne und brate sie an, bis sie fest ist. Lege den Schinken und den Käse hinein und bedecke ihn mit der restlichen Kartoffelmasse. Wende das Omelett und brate es von der zweiten Seite etwa 3-4 Minuten an.

Serviere das Omelett noch warm.

## ZUTATEN:

- 3** Kartoffeln
- 1** Zwiebel
- 4 EL** Olivenöl
- 3** Eier
- 1 Pr.** Salz
- 2 EL** Olivenöl
- 100 g** Pastirma (türkischer Rinderschinken)
- 200 g** Kashkaval Käse