

# Bauernomelette bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

5 Esslöffel Olivenöl, 500 gr fest kochende Kartoffeln, 150 gr Tiroler Speckscheiben, 150 gr Zucchini, 1 Zwiebel, 5 Eier (Größe M), 150 ml Sahne, 1 Prise Salz, 1 Prise scharfes Paprikapulver, 1 Prise Pfeffer.

## Die Vorbereitungen:

Zucchini putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln.

## Die Zubereitung:

Kartoffeln putzen und in Salzwasser als Pellkartoffeln garen. Dann abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Speckscheiben dicht an dicht in eine Auflaufform (ca. 30 cm) legen, so dass sie etwas über den Rand der Form lappen.

Zucchini-scheiben und Zwiebelwürfel mit den Kartoffeln mischen und in die Form geben, Pfeffer, Salz und Öl dazu.

Die Eier und die Sahne verschlagen, mit scharfem Paprikapulver würzen. In die Form gießen. Überlappenden Speck darüber schlagen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C auf der untersten Schiene ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis das Ei gestockt ist (Umluft 160 °C).