

Kartoffel-Chorizo-Omelett mit so 'ner Art Petersiliensalat

Das Rezept stammt von [Jamie Oliver](#) aus seinem Buch [Natürlich Jamie: Meine Frühlings-, Sommer-, Herbst- und Winterrezepte](#).

Das Omelett ist unserem Hause bereits ein [Klassiker](#), auch die Kinder mochten es von klein an. Das Rezept ist einfach nachzukochen und die Kombination des Omeletts mit dem leicht säuerlichen Petersiliensalat ist einfach grandios.



Hier nun das Rezept aus dem Buch, das Original findet Ihr unter [Potato and chorizo omelette with a kinda parsley salad](#).

Ich habe von den Zutaten ungefähr das 1,5-fache genommen, hat

gut für vier Personen gereicht. Außerdem finde ich als Wurst die Cabanossi leckerer als die Chorizos und habe sie ausgetauscht.

Dieses Omelett ist eine Kreuzung zwischen einer spanischen Tortilla und einer italienischen Frittata. Spanien dominiert wegen der Chorizo und der Kartoffeln, aber es hat auch einen kleinen italienischen Einschlag, weil ich es im Ofen statt auf dem Herd fertig backe. Dabei geht es wie ein Soufflé ein wenig auf. Dieses Omelett hat alles, worauf ich stehe – Kartoffeln, Wurst und Eier.

Zutaten

Für zwei Personen

- 4 Kartoffeln, festkochend, gebürstet und in Stücke geschnitten
- Meersalz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 6 große Freiland- oder Bio-Eier
- 2 spanische Koch-Chorizos (je 60g), in 1 cm dicke Scheiben geschnitten [*wie gesagt, ich nehme hier gerne Cabanossi*]
- 2 Zweige frischer Rosmarin, Blätter abgezupft
- 2 Schalotten, geschält und in ganz dünne Ringe geschnitten
- Saft von 1 Zitrone
- natives Olivenöl extra
- 1 Bund frische glatte Petersilie, Blätter abgezupft

Zubereitung

Den Ofen auf höchster Stufe vorheizen oder den Grill schön heiß werden lassen. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen, abgießen und die restliche Flüssigkeit verdampfen lassen. Die Eier in einer großen Schüssel mit einer Gabel

verquirlen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen.

Eine ofenfeste beschichtete Pfanne mit 20 cm Durchmesser erhitzen [*ich gebe noch einen Schuss Olivenöl dazu*]. Die Chorizo-Scheiben und die Kartoffeln hineingeben. Die Chorizo beginnt sofort zu fauchen und zu zischen, während sie ihr leckeres, würziges Fett abgibt. Nach ein paar Minuten, wenn alles leicht gebräunt und knusprig ist, den Pfanneninhalt mit einem Schaumlöffel herausheben und beiseitestellen. Jetzt die Rosmarinblätter in das heiße Öl streuen. Beim ersten Kontakt mit dem Pfannenboden fangen sie sofort an zu knistern. Gleich die verquirlten Eier zugießen, die Chorizo und die Kartoffeln wieder hineingeben und gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Das Omelett in den vorgeheizten Ofen oder unter den Grill schieben und backen, bis es goldbraun ist, in der Mitte aber nur so eben gar ist. [*das dauert nicht lange, nur ein paar Minuten!*]

Während das Omelett backt, die Schalottenringe in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer und einem Schuss nativem Olivenöl extra würzen. Die Schalotten zwischen den Fingerspitzen leicht zerreiben und drücken, damit sie weich werden, dann die Petersilienblätter untermengen. Die Mischung über dem Omelett verteilen und los geht's!

[*Ich bereite den Petersiliensalat gleich am Anfang vor, damit er noch gut durchziehen kann.*]