

## Ofen-Omelette nach Bauernart von der White Lady großer runder weißer Stein von Pamperedchef



Abbildung 1 Rezeptidee und Bild stammt von meinem Pampered Chef Kollegen Mike Herrmann aus Mike's Kitchen

### Zutaten:

5-8 große Kartoffeln gekocht  
1 große Zwiebel in Scheiben geschnitten  
4-6 Eier  
Einen guten Schuss Milch  
1 Päckchen Schinken Würfel  
150g geriebenen Käse  
Eine Paprika in Streifen geschnitten  
Pommes Gewürz  
Salz, Pfeffer und Paprika Gewürz nach Geschmack.

### Zubereitung:

Die White Lady mit etwas Rapsöl einpinseln und mit Pommes Gewürz bestreuen.  
Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und auf dem Stein verteilen.  
Zwiebeln, Schinken und Paprika über die Kartoffeln geben.

Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Paprika Gewürz in den Messbecher Plus geben und alles gut verquirlen.

Das Ei-Milch-Gemisch über die Kartoffeln verteilen und mit Käse bestreuen.

Bei 200°/Ober/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 25/30 Minuten backen.

Bleibe bitte auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – diese Rezeptidee stammt von Mike Herrmann