

# Knusperomelett

## Description

### Zutaten

- 1 Pckg. Roher Schinken
- 6 Eier
- 1 Pckg. Emmentaler am StÃ¼ck
- 3 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- FrittierÃ¶l

### Zubereitung

1. Eine Kastenform mit Butter ausstreichen. Dann den rohen Schinken so hineinlegen dass er Ã¼ber die Kastenform hinaus geht.
2. Kartoffeln in kleine WÃ¼rfel schneiden und die Zwiebeln fein hacken. Beides zusammen frittieren bis es langsam braun wird. Eier verquirlen und die Kartoffeln dazu geben.
3. Den KÃ¤se in die Mitte der Kastenform stellen und die Ei-Kartoffelmasse hineingeben. Den Schinken als Deckel darÃ¼ber legen. Das ganze bei 180 Grad 30 Minuten backen.

## Category

1. Fleisch

### Date Created

Mai 10, 2018

### Author

jeanny