

Tomaten-Käse-Omelett bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 kleinere, feste Tomaten, 150 gr Mozzarella o. Gouda (am Stück), 6 Eier, 75 gr süße Sahne, TK-Petersilie (Menge nach Belieben), Salz, schwarzen Pfeffer aus der Mühle, Paprika edelsüß, 30 gr Butter, Öl.

Die Vorbereitungen:

Tomaten waschen, halbieren, den Stengelansatz herausschneiden, in Spalten schneiden und etwas entkernen.

Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer Schüssel die Eier mit der Sahne verquirlen, mit Petersilie, Paprika, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Zubereitung:

Die Butter mit etwas Öl in einer sehr großen beschichteten Pfanne aufschäumen lassen. Die Eiermasse hineingießen und ganz kurz stocken lassen. Die Pfanne dann rütteln, Tomaten und Käse auf das Omelett verteilen.

Nochmals rütteln. Bei milder Hitze zugedeckt noch ca. 5 Minuten garen, bis alles gestockt ist.

Dazu schmeckt ein frisches Körnerbrot.