

Tomaten Omelette



Zutaten:

150g Kirschtomaten, 30g Rauke (fein), 4 Frühlingszwiebeln, 4 Stiele glatte Petersilie, 8 Bio-Eier (Kl. M), 4El Schlagsahne, Salz, Pfeffer, 60g fein geriebener ital. Hartkäse (z.B. Grana Padano), 1 El Butter, 2El Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Tomaten fein würfeln. Rauke putzen, waschen, trocken schleudern, fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Petersilienblätter abzupfen und grob hacken.

Eier mit Sahne verquirlen, salzen, pfeffern. Käse untermischen.

Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Frühlingszwiebeln darin 1–2 Minuten dünsten. Tomaten dazugeben, kurz mitdünsten. Die restlichen Frühlingszwiebeln und die Eimasse zugeben, mit Rauke und Petersilie bestreuen. Zugedeckt 10–12 Minuten bei mittlerer Hitze stocken lassen.

Omelette auf eine Platte gleiten lassen und sofort servieren.

Gutes Gelingen 😊