

Omelette Provence



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	4 Esslöffel
Pressschinken / Preßschinken	5 Dekagramm
Tomaten / Paradeiser	2 Stk.
Zucchini	½ Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
iglo Kräuter der Provence	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

4 Eier
½ Zucchini
2 Tomaten
5 dag Preßschinken
4 EL Schlagobers
Salz, Pfeffer
Kräuter der Provence (getrocknet)
Olivenöl

Zucchini in ca. ½ cm dicke Scheiben, Tomaten und Schinken klein würfelig schneiden. Zucchini in etwas Olivenöl auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Kleinwürfelig geschnittene Tomaten dazugeben und die Flüssigkeit reduzieren. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Eier, Schlagobers, Salz und Pfeffer gut aufschlagen. In einer beschichteten Pfanne etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze heiß werden lassen, Eimasse eingießen und etwas stocken lassen. Die Oberfläche soll noch flüssig sein. Schinken, Kräuter der Provence und Gemüse darauf verteilen. Ca 2 Minuten stocken lassen. Das Omelett auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech gleiten lassen und im vorgeheiztem Backrohr bei 200° Umluft ca. 5 - 10 Minuten fertig garen. Die Oberfläche soll knusprig werden.

Mit grünen oder Tomatensalat und Baguette servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1974-Omelette-Provence.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at