

Tomaten- Mozzarella- Omelett

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|------------|
| Mozarella / Mozzarella | 125 g |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 75 g |
| Tomaten / Paradeiser | 2 Stk. |
| Glatte Petersilie / Petersilgrün | 1 Bund |
| Rohe Hühnereier - mittel | 5 Stk. |
| Salz und Pfeffer | 1 Prise(n) |
| Butter | 30 g |

Zubereitung:

Tomaten waschen und in Spalten schneiden.

Mozarella abtropfen lassen und in ca. 1 cm dicke Scheibe schneiden.

Persilie fein hacken.

Die Eier mit der Sahne verquirlen und Petersilie, Pfeffer und Salz begeben.

Die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Die Eiermasse hineingießen, ganz kurz stocken lassen.

Die Pfanne dann rüteln, Tomaten, Mozzarella und noch etwas Petersilie auf das Omelett geben. Bei milder Hitze zugedeckt noch ca. 3 Minuten garen!

FERTIG!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-555-Tomaten-Mozarella-Omelett.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at