

Souffliertes Schinkenomelette mit Backofen Schinken

18.Oktober 2021

Zutaten für 1 Portion

30 g Parmesan

3 Scheiben Berger Backofenschinken

2 Eier

1 TL Dijonsenf

1 EL gehackte Petersilie

Olivenöl

Zubereitung:

Parmesan sehr fein reiben. Schinken in kleine Würfel schneiden. Eier in Dotter und Eiklar trennen.

Schinken, zwei Drittel des Parmesans, Eidotter, Dijonsenf und Petersilie verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Eiklar mit dem Mixer zu sehr steifem Schnee schlagen. Vorsichtig das Eiklar unter die Dotter-Schinken-Masse heben.

Backofen auf 225 Grad (Grillfunktion) vorheizen. Eine kleine beschichtete Pfanne erhitzen, ca. 1 TL Olivenöl darin schwenken. Die Omelett-Masse in die Pfanne geben, bei mittlerer Hitze 4 Minuten garen. Die Unterseite sollte goldbraun sein.

Den restlichen Käse auf das Omelett streuen, unter dem Grill weitere 2 Minuten bräunen. (Sollte die Pfanne einen Plastikstiel haben, mit Alufolie umwickeln).

Sofort servieren.

