

Omelett mit Römer Schinken & Gemüse

13.Jänner 2022

Zutaten

2 Scheiben Römer Schinken

- 2 Champignons
- 1/4 Spitzpaprika
- 1/2 Schalotte
- 3 Scheiben Zucchini
- 1/2 Knoblauchzehe
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 20g Mozzarella (gerieben)
- Olivenöl
- Petersilie
- Getoastetes Brot



Zubereitung

Römer Schinken, Champignons, Spitzpaprika, Schalotte, Zucchini und Knoblauch jeweils klein schneiden. Eier mit etwas Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verquirlen.

Die geschnittenen Zutaten in einer kleinen beschichteten Pfanne mit etwas Rapsöl scharf anbraten. Die verquirlten Eier hinzugeben und alles gut verrühren.

Wenn die Masse zu stocken beginnt, alles in den unteren Pfannenteil zusammenschieben. Diese dann schräg halten und die Oberseite des Omeletts mit etwas geriebenem Mozzarella bestreuen. Das Omelett langsam über den unteren Pfannenrand wenden und die mit Käse bestreute Seite noch kurz anbraten. Mit frisch gehackter Petersilie, grobem Salz und Pfeffer bestreuen und mit getoastetem Brot servieren.