

OMELETTE MIT TOMATEN UND MOZZARELLA

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten pro Portion:

- 1 Tomate
- 3 Scheiben Mozzarella
- 2-3 Eier je nach Größe
- 70 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch zum Bestreuen
- etwas Olivenöl

Zubereitung:

Ofen auf 160° vorheizen.

Tomaten in Scheiben schneiden, den Stielansatz herausschneiden. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben die Tomaten- und Mozzarellascheiben hineinschichten und im vorgeheizten Ofen erwärmen. Die Eier mit der Sahne, etwas kleingeschnittenem Schnittlauch, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Eimischung in eine Pfanne mit heißem Olivenöl gießen und bei mittlerer Hitze ausbacken. Das fertige Omelette auf einem Teller anrichten, mit Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen, zusammenklappen und mit Schnittlauch bestreut servieren.