

Pizza-Omelette

Zutaten:

- 4 Eier
- Kräuter wie z. B. Basilikum, Rosmarin, Thymian
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 2 Tomaten
- eine Handvoll Rucola oder anderer Salat
- Oliven
- Parmesan
- etwas Balsamico
- etwas Olivenöl

Portionen: Das Rezept reicht für 2 Personen

Zubereitung:

Die Eier in einer Schüssel mit dem klein geschnittenen Basilikum verquirlen. Salzen und pfeffern. Öl in einer kleinen beschichteten Pfanne nicht zu stark erhitzen, die Eier hineingießen und ca. 1 Minute stocken lassen. Wenn das Omelette oben noch etwas weich ist, die in Scheiben geschnittenen Tomaten, den Rucola, den gehobelten Parmesan und die Oliven darüber verstreuen und mit Olivenöl und Balsamico beträufeln.

Tipp:

Sie können natürlich auch Zutaten wie Schinken, Speck, jegliche Art von Käse, Salami, Fisch ... auf die Eier geben.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Tom Rosenberger