

Omelett (amerikanisch)



Zutaten für eine Person:

2 große frische Eier
1 EL Milch
1 Msp Salz
1 TL Butterschmalz (à 6 g)

Für den Belag:

1 TL Butterschmalz (à 6 g)
15 g Frühlingszwiebeln oder
Schalotte bzw. Haushaltszwiebel
50 g Champignons
1/2 Tomate (40 g)
50 g grüne/gelbe/rote Paprika
30 g gekochter Schinken
20 g Reibekäse oder Mozzarella

1. Pilze putzen und in Scheiben schneiden, Zwiebel abziehen und fein würfeln, Tomaten überbrühen, die Haut abziehen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Paprika putzen und in kleine Rauten schneiden, Schinken ebenfalls in Rauten schneiden.
2. Alle diese Zutaten einzeln in Schälchen bereitstellen.
3. Zwiebelwürfel in Butterschmalz glasig werden lassen. Schinken, Paprika und Pilze zugeben. Etwas später die Tomaten zugeben. Alles gut anbraten und warm stellen, wenn es fertig ist, am besten in der Pfanne

lassen und für das Omelett eine neue Pfanne nehmen.
4. Eier mit Milch und Salz verquirlen.
5. 1 TL Butterschmalz in eine beschichtete 28 cm Pfanne geben, heiß werden lassen, die Eimasse in die Pfanne geben, mit den gebratenen Zutaten belegen, mit dem Käse bestreuen und stocken lassen. Den Rand mit Pfannenwender lösen, Pfanne ruckartig drehen, um das Omelett zu lockern.
6. Omelett muss unten fest und oben noch sehr weich sein, dann ist es fertig. Auf Teller herausgleiten lassen. Optional auch umschlagen.

Hinweise:

Die besten Omeletts gab es in den USA in vielen Marriott Hotels beim Frühstücksbuffet. Man sucht sich dort die Zutaten selber aus.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Brunch, kleine Gerichte, Eierspeisen, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.06.2024