

Vorspeisen

Tomaten - Mozzarella - Omlette

Zutaten:

- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 5 Romana Tomaten
- 125 g Mozzarella
- Salz, Pfeffer
- Basilikum
- Code bellota
- Kräuter der Provence
- Piment doux fume
- Olivenöl, Butter

Zubereitung:

- Eier mit der Milch, Salz und Pfeffer verquirlen und abschließend die Kräuter der Provence zugeben.
- Etwas Butter und Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die Ei-Mischung hineingeben und darauf die Tomatenscheiben verteilen. Auf den Tomaten den in Scheiben geschnittenen Mozzarella verteilen und mit Code bellota bestreuen. Die Eierflüssigkeit mit der geräucherten Paprika bestreuen. Deckel aufsetzen und bei niedriger Stufe die Eier-Milch-Mischung stocken lassen (ca. 15 - 30 min.).
- zum Abschluss das Basilikum darüber geben und das ganze mit einem Baguette servieren.

Eindeutige ID: #1052

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 09:20