Spinat-Mozzarella Omelett

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 15 Min.

Menu: <u>17.05.2017</u>

Creation: Marco Beng



Zutaten (für 4 Personen)

1 EL Butter

4 Eier, verquirlt

100g Mozzarella in dünne Scheiben
geschnitten

1 Handvoll (Baby)Spinat (Stiele entfernt)
Salz und Pfeffer
Eingelegte rote Paprika aus dem Glas,
in Streifen geschnitten zum Garnieren

Zubereitung (15 Minuten) – Bratzeit ca. 6-8 Minuten

- 1. In einer beschichteten Pfanne (ca. 25cm) die Butter erhitzen und darin zerlassen.
- 2. Die Eier hineingiessen und mit Salz und Pfeffer würzen. So lange anbraten, bis die Eiermischung leicht gestockt ist (eher weniger als mehr).
- 3. Käse und Spinat über das Omelett streuen und einige Minuten weiter braten lassen. Sobald die Eiermischung ganz gestockt ist, das Omelett vorsichtig in der Mitte überklappen.
- 4. Einige Sekunden weiter in der Pfanne lassen und mit dem Pfannenwender etwas anpressen.
- 5. Das Omelett wenden und weitere 30 sek. braten lassen.
- 6. Das Omelett auf die vorgewärmte Servierplatte geben und quer in Streifen schneiden. Mit den Paprika-Stückchen garnieren und sofort servieren.

1 / 1