

Spinat-Mozzarella Omelett

Spinat-Mozzarella Omelett

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 15 Min.

Menu: [17.05.2017](#)

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 Eirmischung leicht gestockt ist (eher weniger als mehr).
3. Käse und Spinat über das Omelett streuen und einige Minuten weiter braten lassen. Sobald die Eirmischung 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.