

Rezept Nudelomlette mit Parmesan-Schinken

Leckere Variante des normalen Omlette bietet dieses Nudelomlette mit Parmesan-Schinken. Das Rezept ist ausreichend für gute **4 Portionen**.

Zutaten:

500 g kurze Makkaroni
7 Eier
2 Tomaten
150 g Parmesan, gerieben
100 g gekochter Schinken
1 Bd. Frühlingszwiebeln
30 g Butter
Salz
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Makkaroni für das Nudelomlette mit Parmesan-Schinken zunächst in reichlich Salzwasser bissfest garen. Anschließend abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Während die Nudeln kochen, den Schinken klein schneiden und in einer Pfanne mit der Butter anbraten.

Die Tomaten in kleine Würfel schneiden und von den Frühlingszwiebeln das Wurzelende abschneiden.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit dem geriebenem Käse vermengen, anschließend dieses Masse für das Nudelomlette mit Parmesan-Schinken noch ordentlich mit Salz sowie dem Cayennepfeffer würzen.

Danach die Tomaten zufügen.

Die Frühlingszwiebeln zu dem angebratenen Kochschinken geben

und kurz mitdünsten.

Diese Schinken-Mischung nun in die Eier-Käse-Masse einrühren.

Die abgetropften Makkaroni nun ebenfalls unter diese Masse heben und vorsichtig vermengen.

In einer heißen Pfanne nun eine Portionsgröße des Nudelomlette mit Parmesan-Schinken einfüllen und bei mittlerer Hitze stocken und bräunen lassen.

Mit Hilfe zweier Pfannenwender das Nudelomlette mit Parmesan-Schinken vorsichtig wenden und von der anderen Seite ebenfalls bräunen lassen.

Mit der restlichen Omlette-Mischung ebenso verfahren. Die jeweils fertigen Nudelomlettes auf einem Teller im Ofen warm halten.

Zu dem Nudelomlette mit Parmesan-Schinken kann ein grüner Salat gereicht werden.

Zusätzlich zu den Tomaten können auch andere Gemüsesorten (nach Saison) klein geschnitten und mit gebraten werden, z.B. Paprika oder auch Mais.

Zurück zu den Eierspeisen

Zurück zu den Nudelrezepten