

Rezept Tomatenomelett

Zutaten:

8 Eier
1 – 2 Tomaten (Typ Pelati)
40 g Butter
frisch gemahlenes Meersalz

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
Tomaten anritzen, im kochenden Wasser kurz blanchieren und die Schale entfernen.

Die Tomaten halbieren, entkernen, das Fruchtwasser entfernen und grob hacken.

Die Eier in eine Schüssel geben, salzen und mit einer Gabel leicht verkleppern.

Die Butter in der Pfanne einmal aufschäumen lassen und die Tomaten zugeben.

Die Tomatenstücke solange köcheln lassen, bis sie zu schmelzen beginnen.

Die Eiermasse in die Pfanne gleiten lassen.

Da am Rand der Pfanne die Masse zu Stocken beginnt, mit der Gabel das Gestockte in die Mitte der Pfanne schaufeln.

Sollte der Gargrad des Omeletts erreicht sein, die Pfanne ca. 20 Sekunden ohne weiteres

Rühren auf dem Feuer stehen lassen.

Das fertige Omelett auf einen Teller gleiten lassen.

Zurück zu den Eierspeisen