

Bauern-Omelett italienischer Art

Für 2 Personen:

200 g gekochte Kartoffeln	6 Kirschtomaten	1/2 Kugel Mozzarella
1/2 Zweig Salbei	1 Stange Frühlingslauch	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer	2 grosse Eier	

Gekochte Kartoffelwürfel in einer Pfanne mit Öl anrösten lassen; Frühlingslauch und Salbei dazugeben ,alles durchschwenken.

In der Pfanne alles zusammenschieben und die verquirlten Eier darüber geben stocken lassen.

Wenn es gut fest ist, dann kurz unten vom Pfannenboden ablösen.

Auf das Omelett nun noch halbierte Kirschtomaten geben Mozzarella in Stücke schneiden und ebenfalls auf das Omelett geben.

Nun das Omelett zusammenklappen.

Steffen Henssler am 02. Juli 2020