

# Omelett-Pizza mit Ziegenfrischkäse

**Für 4 Personen:**

**Für das Omelett:**

8 große Eier	Salz, Pfeffer	
Zutaten	100 ml Tomatenragout	Ahornsirup
2 rote Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	0.5 Bund Petersilie
0.5 Bund Basilikum	Olivenöl, Essig	20 g Butter
200 g Ziegenfrischkäse	Oregano	1 TL Harissa
Salz, Pfeffer		

Als Basisbelag eignen sich einfaches Tomatenragout aus dem Glas oder grob gestampfte Dosentomaten. Das Ragout kurz erhitzen und mit etwas Ahornsirup, Pfeffer, Salz und Knoblauch würzen. Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Zwiebeln in Lamellen, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Kräuter waschen, trocknen und grob hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch jeweils separat farblos darin anschwitzen. Etwas Essig und Ahornsirup hinzufügen. Die Hitze reduzieren und 2-3 Minuten bissfest schmoren. Danach abkühlen und noch etwas ziehen lassen. Beides beiseite stellen.

Eier für das Omelett in eine Schüssel geben und mit einer Gabel oder einem Schneebesen gleichmäßig verquirlen, salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Eiermasse hineingeben. Anbraten und dabei mehrmals leicht verrühren. Wenn die Oberfläche noch glasig und flüssig ist, einige geschmorte Zwiebeln und etwas Tomatenragout darauf verteilen. Dann nach Belieben mit kleinen Stücken Ziegenfrischkäse, Ziegenkäse oder Mozzarella belegen und mit Oregano und Harissa bestreuen. Die gehackten Kräuter hinzufügen.

Zusätzlich oder alternativ kann man die Omelett-Pizzen mit dünn geschnittenem Parmaschinken belegen.

Tarik Rose am 28. Februar 2025