

# Kräuter-Omelett mit Majoran-Hackgröstl

## Für 2 Personen

4 Eier	2 EL Sahne	Salz
Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	Butter
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Peperoni	1 TL Butterschmalz
300 g Hackfleisch vom Schweinehals	3–4 Stiele frischer Majoran	

Ofen auf 150 Grad vorheizen (Umluft weniger geeignet/Gasherd: Stufe 2).

Die Eier in eine Schüssel schlagen. Sahne, etwas Salz und Pfeffer zugeben und alles gut verquirlen.

Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Butter in einer ofengeeigneten Pfanne erhitzen. Eimasse eingießen und bei geringer Hitze ca. 3 Minuten sacht stocken lassen. Am Anfang kann etwas gerührt werden.

Dann die Kräutermischung in die Mitte geben und das Omelett nach und nach überklappen. Dazu die Pfanne vom Herd nehmen und vor und zurück rütteln. Die Hand, die den Pfannenstiel hält, sollte etwas tiefer sein als der gegenüber liegende Pfannenrand. So rollt sich durch das Schütteln der äußere Rand des Omeletts zusammen. Im heißen Ofen noch ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. Peperoni putzen und fein schneiden.

Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und Peperoni darin andünsten. Das Hackfleisch zugeben und unter Wenden grobkrümelig braun braten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Das Omelett halbieren, auf 2 Teller verteilen und mit Majoran-Hack und z. B. einem grünen Blattsalat anrichten.

Vincent Klink am 14. Juli 2016