

Avocado-Omelette

Für 2 Personen

50 g Bacon	1 TL Butter	$\frac{1}{4}$ reife Avocado
1 EL Honig	3 Eier	Salz
Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Kugel Mozzarella (60 g)	

Frühstücksspeck in Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne in Butter unter gelegentlichem Rühren anbraten. Avocado schälen, würfeln und zugeben. Honig darüber träufeln, vorsichtig umrühren und bei mittlerer Hitze kurz karamellisieren. Inzwischen Eier mit Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben, mit dem Stabmixer mixen und gleichmäßig über die Speckmischung gießen. Mozzarella würfeln und gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Die Hitze reduzieren und das Omelette auf mittlerer Stufe etwa 4–5 Minuten stocken lassen – es sollte nicht ganz durchstocken. Wenn die Eiermasse an der Oberfläche noch leicht feucht und glänzend ist, das Omelette mit einem Pfannenwender vorsichtig vom Pfannenrand lösen, zur Mitte hin umklappen und halbieren. Die Omelettehälften auf zwei Teller setzen und genießen.

Christian Henze am 07. Juni 2019