Tiroler Bauern-Omelette

Für 4 Portionen:

200 g Bacon-Würfel	1 EL Butter	3 Zwiebeln
8 Eier	75 ml Schmand	Salz, Pfeffer
80 g Petersilie		

Butter in der Pfanne warm werden lassen und die feinen Speckwrfel darin knusprig braten. Zwiebel in sehr feine Streifen schneiden und zugeben, 2-3 Minuten dünsten. ¨ Eier, Schmand mit dem Schneebesen verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. ¨ Die Petersilie hacken und untermischen.
Das Ei-Schmand-Gemisch über die Zwiebel-Speck-Mischung geben und zugedeckt stocken ¨ lassen. Danach vorsichtig umdrehen und einige Minuten anbraten.

Tipp:
Geschnittene Paprika, Tomaten oder geröstete Brotwürfel dazugeben. ¨ Schmand mit dem Schneebesen verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. ¨

NN am 03. Juli 2022