

Tiroler Bauern-Omelette

Für 4 Personen:

200 g Speckwürfel 1 EL Butter 3 Zwiebeln
8 Eier 75 ml Sahne Salz, Pfeffer
80g Petersilie

Butter in der Pfanne warm werden lassen und die Feinen Speckwürfel darin knusprig braten. Zwiebel in sehr feine Streifen schneiden und zugeben, 2-3 Minuten dünsten.

Eier und Sahne mit dem Schneebesen verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Petersilie hacken und untermischen.

Das Ei-Sahne-Gemisch über die Zwiebel-Speck-Mischung geben und zugedeckt stocken lassen. Danach vorsichtig umdrehen und einige Minuten anbraten.

NN am 27. September 2025