

Omelett mit Mortadella

Für 4 Personen

6-8 Eier	4 EL gerieb. Edamer	1 Chilischote
1 Bund Petersilie	4 dünne Sch. Mortadella	4 Blätter Friséesalat
Butterschmalz	Pfeffer, Salz	Ketchup

Je 3 oder 4 Eier mit etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verquirlen. Die Mortadella in circa 2 cm breite Streifen schneiden. Die Petersilie säubern, die Hälfte der Blätter fein hacken und den Rest von den Stielen zupfen. Die Chilischote entkernen und fein hacken.

Zwei Pfannen mit Butterschmalz erhitzen. Die Wurstscheiben hineinlegen und leicht bräunen. Die Eiermasse hinzufügen und stocken lassen. Die Hitze reduzieren, die Eiermasse immer wieder leicht hin- und herschieben und vorsichtig in der Pfanne verteilen. Dabei die ganzen Petersilienblätter und die gehackte Chilischote unterheben.

Sobald die Eiermasse gar, aber an der Oberfläche noch glänzend und feucht ist, den Fladen zusammenklappen. Gewaschene Salatblätter auf Teller verteilen, die Omeletts halbieren und auf die Salatblätter legen. Mit Edamer und gehackter Petersilie bestreuen. Zum Schluss etwas Ketchup hinzufügen.

Rainer Sass am 26. Mai 2019