

Omelett mit Camembert und Radicchio

Für 4 Personen:

0,5 Radicchio	2 EL Butter	1 TL Zucker
100 g Camembert	10 Bio-Eier	5 EL süße Chilisauce
Salz	Pfeffer	2 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	100 g Graubrot in Scheiben

Radicchio putzen, waschen, trocken schwenken und in Streifen schneiden Butter in einer Pfanne aufschäumen.

Radicchio-Streifen und Zucker hinzufügen, alles anbraten und die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Camembert würfeln.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen. Chilisauce etwas Salz und Pfeffer zugeben und verquirlen.

Käsewürfel unterrühren Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Aus der Ei-Masse nacheinander vier Omeletts braten. Sobald das Omelett wachsw weich ist, vorsichtig aus der Pfanne heben und das nächste Omelett braten.

Omeletts mit Radicchio füllen, zusammenklappen und im Ofen warmhalten.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Restliche Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Rosmarinzugeben und die Brotscheiben darin anrösten.

Zum Servieren die gerösteten Brotscheiben auf den Tellern verteilen und die Omeletts darauflegen.

Christian Henze am 12. Januar 2021