

Mozzarella-Omelett

100 g gerieb. Mozzarella	1 Tomate	1 Peperoni
2 Eier	12 Blatt Basilikum	Pfeffermix
Gewürzsalz	1 TL ital. Würzöl	

Eine Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen. Mozzarella in der Pfanne verteilen, sodass der ganze Pfannenboden gleichmäßig bedeckt ist. Mozzarella langsam schmelzen lassen.

Währenddessen die Tomate in Scheiben schneiden. Peperoni in feine Ringe schneiden und direkt auf dem Mozzarella verteilen.

Wenn der Mozzarella angeschmolzen ist, die Eier auf eine Hälfte des Mozzarellas aufschlagen. Auf die andere Hälfte die Tomatenscheiben und die Basilikumblätter legen und alles mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Pfanne mit einem Deckel verschließen und die Eier bei mittlerer Hitze stocken lassen.

Dann die Hitze erhöhen, damit der Mozzarella etwas Farbe bekommt.

Das Ganze kurz weiterbraten und anschließend den Käse vorsichtig vom Rand lösen und zusammenklappen.

Omelett auf einem Teller anrichten und Würzöl Italian darüberträufeln.

Steffen Henssler am 07. März 2024