

Spezial-Schinken-Omelett

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 Tomate	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Kerbel	50 g Emmentaler Käse am Stück	50 g gekochter Schinken
80 g kleine frische Speisepilze	2 EL Butter	6 Eier
Salz, Pfeffer	6 Kirschtomaten	

Schalotte schälen und fein schneiden. Tomate am Stielansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen, kalt abschrecken und die Schale abziehen. Dann vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Käse fein reiben und Schinken in feine Würfel schneiden. Pilze putzen und evtl. halbieren oder vierteln. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. In zwei kleinen Pfannen (mir hitzestabilem Griff) je 1 EL Butter erhitzen und die Pilze darin anschwitzen, Schalotten, Schinken und Tomaten dazugeben und kurz mit anbraten. Käse und Kräuter darüber streuen. Die Eier aufschlagen, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann gleichmäßig auf die beiden Pfannen verteilen. Mit einem Gummispatel vorsichtig auf eine Seite schieben und zu einem Omelett formen, durch klopfen auf den Pfannengriff die Teigmasse lockern. Wenige Minuten im Ofen garen, jedoch nicht bräunen. Die Omeletts auf Tellern anrichten und mit Kirschtomaten garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 02. November 2009