

Tomaten-Omelett spanisch

Für 4 Personen:

500 g Tomaten	2 Zwiebeln	6 Eier (Gr. M)
150 ml Milch	Salz, Pfeffer	Oregano
4 Sch. Bacon, 48 g	4 EL Olivenöl	

Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Eier und Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Speck in Stücke schneiden. In einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. 1/4 der Zwiebelscheiben in 1 Esslöffel Öl glasig dünsten. 1/4 der Tomatenscheiben zufügen. 1/4 der Eiermilch angießen und zugedeckt 10 Minuten stocken lassen. Zum Schluss einige Speckstücke darüberstreuen und mit erhitzen. Mit dem restlichen Gemüse, Eiermilch und Speck genauso verfahren. Nach Belieben frischen Oregano über die Omeletts streuen.

NN am 26. März 2025