

Tiroler Bauern-Omelette

Für 4 Portionen

200 g Bacon-Würfel	1 EL Butter	3 Zwiebeln
8 Eier	75 ml Schmand	Salz, Pfeffer
80 g Petersilie		

Butter in der Pfanne warm werden lassen und die Feinen Speckwürfel darin knusprig
braten. Zwiebel in sehr feine Streifen schneiden und zugeben, 2-3 Minuten dünsten.

Eier,Schmand mit dem Schneebesen verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Petersilie hacken und untermischen.

Das Ei-Schmand-Gemisch über die Zwiebel-Speck-Mischung geben und zugedeckt stocken
lassen. Danach vorsichtig umdrehen und einige Minuten anbraten.

Tipp:

Geschnittene Paprika, Tomaten oder geröstete Brotwürfel dazugeben.

NN am 09. November 2025