

Käse-Schinken-Omelett mit Champignons und Tomaten

6 Eier	1 Zwiebel, weiß, klein	3 Stg. Frühlingslauch
150 g Schinken	6 Tomaten	200 g Champignons
150 g Käse, gerieben	2 EL Butter	Cayenne-Pfeffer
Salz	Pfeffer	

Die Tomaten wenige Sekunden in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, in eiskaltem Wasser abschrecken und mit einem kleinen Messer vorsichtig die Schale abziehen. Anschließend vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons putzen, dabei die Stielen abscheiden und die Pilze ebenfalls in Würfel schneiden.

Den Frühlingslauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.

Schinken ebenfalls in Würfel schneiden.

Die Butter in einer großen, beschichteten (und vor allem ofenfesten!) Pfanne, auf dem Herd aufschäumen lassen, Zwiebeln, Lauch und Schinken darin anschwitzen, die Pilze zugeben, kurz mit anschwitzen, die Tomatenwürfel unterschwenken und das Ganze mit Cayenne, Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt mit einem Löffel oder einer kleinen Schöpfkelle in gleichmäßigem Abstand Vertiefungen in das Gemüse drücken, je mit einem rohen Ei füllen und die Eier nochmals mit einer Prise Salz würzen. Anschließend das Ganze gleichmäßig mit geriebenem Käse bestreuen, die Pfanne auf ein Backgitter in der mittleren Schiene des auf 180 Grad C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofens schieben und circa 10 bis 15 Minuten backen, bis die Eier cremig gegart sind.

Die Pfanne aus dem Backofen nehmen und zum Servieren mittig auf den Tisch stellen.

Alexander Herrmann am 27. März 2024