

Rezept

Omelett mit Salbeitomaten

Ein Rezept von Omelett mit Salbeitomaten, am 27.04.2024

Zutaten

12 Eier (M)	Salz
Pfeffer	1 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
500 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	Zucker
1-1 1/2 EL Aceto balsamico	4 Stängel Salbei
4 EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit einer Gabel oder dem Schneebesen verquirlen.

2. Die Tomaten waschen und halbieren. Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, darin den Knoblauch goldgelb andünsten. Die Tomaten dazugeben, mit ca. ¼ TL Zucker bestreuen, salzen, pfeffern und unter Rühren bei mittlerer Hitze 4-5 Min. dünsten. Mit Essig ablöschen. Die Salbeiblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen. In einem Pfännchen 2 EL Butter schmelzen, darin die Salbeiblätter knusprig braten. Die Tomaten mit der Salbeibutter beträufeln und warm halten.

3. In einer beschichteten Pfanne ca. 1 TL Butter schmelzen, ein Viertel der Eiermasse dazugeben und bei großer Hitze braten, dabei die Eiermasse mit einem Holzkochlöffel oder -spatel immer wieder vom Rand zur Mitte zusammenschieben, sodass flüssige Eiermasse auf den Pfannenboden nachfließen kann. Sobald die Eiermasse fester wird und sich nicht mehr zusammenschieben lässt, aber trotzdem noch weich und feucht ist, ein Viertel der Tomaten in die Mitte geben und das Omelett zu einem Halbkreis darüberklappen. Auf einen Teller geben und möglichst schnell servieren. Danach die übrigen drei Omeletts genauso braten.