Rezept

Omeletts mit Tomaten-Mozzarella-Füllung

Ein Rezept von Omeletts mit Tomaten-Mozzarella-Füllung, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** große Zwiebel
- **4 EL** Öl
- **1** große Dose Tomaten (800 g)
- Pfeffer
- **1 TL** getrocknete ital. Kräuter
- **9** Eier
- **2** Knoblauchzehen
- **2 EL** Tomatenmark
- Salz
- Zucker
- **250 g** Mozzarella

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, den Knoblauch fein hacken.

2. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin kurz andünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz andünsten. Die Dosentomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und den Kräutern würzen. Alles offen bei mittlerer Hitze 15 Min. schmoren, die Tomaten dabei etwas zerkleinern. Den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

3. Gleichzeitig für die Omeletts die Eier verquirlen und mit 1 TL Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und ein Viertel der Eiermasse hineingeben. Nach ca. 3 Min. das Omelett, wenn es fast gestockt ist, auf einen großen Teller gleiten lassen und wenden. 1-2 Min. weiterbacken. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Aus übrigem Öl und Eiermasse 3 weitere Omeletts backen.

4. Die Schmortomaten auf den Omeletts verteilen, mit Mozzarella bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Omeletts zusammenklappen.