

Rezept

Paprika-Omelett

Ein Rezept von Paprika-Omelett, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 4 reife Strauchtomaten | 1 große Zwiebel |
| 2 rote Paprikaschoten | 150 g Serranoschinken |
| 6 Eier | 1 TL edelsüßes Paprikapulver |
| Salz | Pfeffer |
| 1 Knoblauchzehe | 3 EL Olivenöl |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Den Serranoschinken ebenfalls in Streifen schneiden.
2. Die Eier in einer Schüssel leicht verquirlen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch schälen und dazupressen.
3. Das Olivenöl in einer großen Pfanne (28-30 cm Ø) erhitzen. Die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze 2 Min. anbraten. Die Paprikastreifen dazugeben und 3 Min. mitbraten. Die Tomatenwürfel und den Schinken untermischen und gleichmäßig in der Pfanne verteilen.
4. Die Eier darüber gießen und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 10 Min. stocken lassen. Die piperrada aus der Pfanne auf eine Platte gleiten lassen. Sie schmeckt lauwarm am besten.