

Rezept

Quattro-Formaggi-Omelett

Ein Rezept von Quattro-Formaggi-Omelett, am 25.04.2024

Zutaten

2 Eier (Größe M)	Salz
Pfeffer	2 Mini-Mozzarellabällchen (ca. 20 g)
20 g Bel Paese (ital. Weichkäse, ersatzweise junger Gouda)	1 EL frisch geriebener Parmesan
1 EL Öl	1 EL geriebener Pizzakäse (aus der Tüte)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1-2 kleine Esser | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Eier mit je 2-3 Prisen Salz und Pfeffer verquirlen. Mozzarella und Bel Paese klein würfeln, mit Parmesan und Pizzakäse hineinrühren.
2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Ei-Käse-Schaum hineingießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 3-4 Min. braten. Pfanne mit Deckel umdrehen. Wieder auf den Herd stellen, Omelett vom Deckel in die Pfanne gleiten lassen und auf der zweiten Seite zugedeckt nochmals 3-4 Min. braten.
3. Das Omelett auf einen Teller gleiten lassen und zusammenklappen. (Für den kleinen Hunger oder für kleinere Kinder das Omelett einfach halbieren.)