

## Rezept

# Ricotta-Omelett

Ein Rezept von Ricotta-Omelett, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>5</b> Eier (Größe M)	1/2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle	<b>1</b> Schuss Mineralwasser
<b>2 EL</b> Butter	<b>100 g</b> Ricotta
<b>1</b> Hauch fein abgeriebene Bio-Zitronenschale (etwa 1/4 TL)	<b>2 EL</b> frisch geriebener Parmesan
	4-5 Basilikumblätter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 2-3 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen, aber bitte nicht zu lange und nicht zu gründlich. Salzen und pfeffern, das Mineralwasser unterschlagen.

---

2. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Butter zerlassen. Eiermasse hineingießen und bei schwacher Hitze ganz langsam stocken lassen. Die Pfanne ab und zu leicht rütteln, damit man merkt, ob die Unterseite schon gebacken ist und sich das Omelett vom Boden lösen lässt.

---

3. Ricotta in kleine Stücke teilen und aufs ganze Omelett verteilen. Aus der Mühle pfeffern, mit Zitronenschale und Parmesan bestreuen. Omelett mit dem Pfannenwender vorsichtig zur Hälfte zusammenklappen. Restliche Butter in die Pfanne geben, zusammengeklapptes Omelett nun vorsichtig auf die andere Seite »rollen« und in etwa 1 Minute bei immer noch sanfter Hitze fertig backen. Basilikumblätter in sehr feine Streifen schneiden, Omelett damit bestreuen, frisch pfeffern und gleich essen.