

Rezept

# Tomaten-Omelett

Ein Rezept von Tomaten-Omelett, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Eier (M)	<b>2 EL</b> Crème fraîche
<b>40 g</b> geriebener Käse (z.B. Emmentaler oder Gouda)	Salz
Pfeffer	<b>100 g</b> Cocktailtomaten
<b>1 Handvoll</b> Basilikumblättchen	<b>2 EL</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° (Umluft 80°) vorheizen. Die Eier mit Crème fraîche, Käse, Salz und Pfeffer verrühren. Die Tomaten waschen, längs halbieren und die Stielansätze entfernen. Das Basilikum waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Olivenöl in einer beschichteten, ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Eimasse hineingeben, Tomatenhälften und Basilikum dekorativ darauf verteilen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 3-4 Min. braten.
3. Die Pfanne in den Ofen (Mitte) schieben. Das Omelett noch 3-4 Min. backen. Omelett aus der Pfanne auf einen Teller gleiten lassen und in Stücke schneiden.