

Omelett mit Mozzarella

Zutaten für 2 Personen:

2 Tomaten
1 Knoblauchzehe
125 g Mozzarella
6 Eier
Salz, Pfeffer
20 g Butter
Gehackte Basilikumblättchen

Zubereitung:

Tomaten waschen, trocknen, in Scheiben schneiden, Stängelansätze ausschneiden. Knoblauch abziehen, durchpressen und über die Tomaten geben. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Für die Omeletts Eier gut verschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Hälfte der Eiermasse hineingeben und bei schwacher Hitze stocken lassen. Das fertige Omelett auf einen vorgewärmten Teller gleiten lassen, die Hälfte mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum belegen, nach Geschmack nochmals salzen und pfeffern und zuklappen. Während das zweite Omelett in der Pfanne stockt, das erste Omelett warm stellen.

Variante:

Mit gebratenen Pilzen, Kräutern evtl. ausgelassenem Speck schmeckt ein Omelett auch sehr gut.