KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

FRÜHSTÜCK

KLASSISCHES OMELETTE

HAUPTZUTAT
Eier

ZUBEREITUNGSZEIT
5 Minuten

PORTIONEN
1

ZUTATEN

- 3 Eier
- Meersalz und Pfeffer, zum Würzen
- Olivenöl

- OPTIONAL, ZUM SERVIEREN:
- 3 kleine Mozzarella-Kugeln
- Getrocknete Tomaten
- Frischer Basilikum

ZUBEREITUNG

1) Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2) Einen Spritzer Olivenöl in einer flachen Aluminium-Antihaft-Pfanne (24 cm) von Le Creuset bei mittlerer Hitze
3) erwärmen. Dabei überschüssiges Öl mit einem Küchenpapier auswischen . Sobald die Pfanne warm ist, die
4) Eimischung hineingeben.
5) Das Ei sollte sofort am Pfannenboden zu stocken beginnen. Mit Hilfe eines Pfannenwenders die Ränder des
6) rohen Omeletts in die Mitte der Pfanne ziehen. Diesen Vorgang an verschiedenen Stellen wiederholen, um Falten
7) im Omeletteboden zu erzeugen.
8) Jetzt den Herd ausschalten, so dass die Restwärme den Garvorgang beendet. Das Omelett in der Mitte
9) zusammenklappen und, mit halbierten Mozzarella-Kugeln, sonnengetrockneten Tomaten und frischem Basilikum
10) garniert, sofort servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset
www.lecreuset.com