

Käse-Omelette

Zutaten

Für 4 Personen

1 EL Butter
200 g Tomaten, entkernt, in Schnitzen
Salz, Pfeffer
einige Zweige Basilikum, Blättchen
gezapft

Käse-Omelette:
8 Eier
Salz, Pfeffer
30 g Butter
120 g rezenten Tilsiter, geraffelt



Zubereitung

- 1 Butter in der Pfanne schmelzen, Tomatenschnitze begeben, kurz dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum darunter mischen, warm stellen.
- 2 Für die Omelette Eier, Salz und Pfeffer verquirlen. Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, Eimasse begeben und auf kleinem feuer sorgfältig rühren, bis die Eimasse zu stocken beginnt.
- 3 Käse darüberstreuen und dann die Omelette auf eine Pfannenseite rutschen lassen und überschlagen.
- 4 Omelette auf eine vorgewärmte Platte anrichten und die Tomaten darüber verteilen.

