



Italienisches Omelett mit Jersey Käse, Thunfischcreme mit Pistazien, gekochter Schinken & Toralli



Zutaten

- 6 Eier
- 150gr Käse, gewürfelt
- 150gr Käse, gewürfelt 150gr gekochter Schinken
- 60gr Thunfischcreme mit Pistazien
- Q.b. taralli (Q.b. bedeutet quanto basta und das ist so viel wie nötig)
- Q.b. Natives Olivenöl extra
- Q.b. Salz

Bereidingswijze

Italienisches Omelett mit holländischem Jersey-Käse

Die Eier in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen und einige Prisen Salz hinzufügen.

Den gewürfelten Käse und die Thunfischcreme dazugeben und alles vermengen.

Erhitzen Sie ausreichend Olivenöl in einer Pfanne, und wenn das Öl heiß genug ist, geben Sie die Mischung hinein.

Braten Sie diese auf kleiner Flamme, eventuell mit einem Deckel. Den in Scheiben geschnittenen Schinken und die zerbröckelten Taralli dazugeben, bevor das Omelett gewendet wird. Etwa 5 Minuten backen.

Das Omelett mit Hilfe des Deckels umdrehen und auf der anderen Seite bei schwacher Hitze braten.

Am Tisch mit den Taralli und den restlichen Käsewürfeln und der Thunfischcreme mit Pistazien servieren.

Hervorragend als Vorspeise oder köstlich zum Brunch oder Mittagessen.

Vielen Dank an Henri Willig Käse-Fan @Le_ricette_stregate, der dieses köstliche Rezept mit uns geteilt hat.