



joseph

Der Geflügelhof Delikatess-Nudeln

Rezept

Herzhafte Party-Omelettes

Zutaten:

6 Eier, 1/2 Glas Mineralwasser, 1 Prise Salz

Füllung:

Je 2 rote, gelbe und grüne Paprikaschoten, 3 große saure Gurken, 1 mittelgroße Zwiebel, 200g Dörrfleisch (oder Salami je nach Geschmack) 50g Butter

Zubereitung:

Die Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden, das Dörrfleisch (Salami) ebenfalls würfeln, die Zwiebel grob hacken. Die Zutaten mischen und in einer flachen Pfanne in 50g Butter dünsten. Nach ca. 5 Minuten die gewürfelten Gurken zugeben, vorsichtig mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und das ganze zugedeckt auf kleiner Flamme weitere 5 Minuten ziehen lassen.

In dieser Zeit aus den eier, Mineralwasser und Salz einen dünnflüssigen Omletteig rühren. 4 große Omlettes ausbacken, auf vorgewärmten Tellern ausbreiten. Die Füllung auf den Omlettes verteilen und zusammenklappen. Sehr heiß mit grünem Salat servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Ecksteinstr. 11 66636 Tholey-Hasborn

Telefon: 06853 / 962011
Telefax: 06853 / 962013

Email: info@joseph-delikatessen.de
www.joseph-delikatessen.de

