

Omelett



Zutaten für 4 Personen:

1 kleine Schalotte

2 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

4 Champignons

½ grüne Paprika

100 g Speckwürfel

100 ml Sahne

4 Eier

Salz, Pfeffer, Cayenne

5 Zweige Blattpetersilie

8 Cocktailtomaten

30 ml weißer Balsamicoessig

Salz

70 ml Olivenöl

3 Radieschen

100 g Salatmix

50 g Emmentaler Käse gerieben

2 Petersilienzweige

Zubereitung:

Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Danach in Olivenöl anschwitzen. Champignons und Paprika fein schneiden und mit anschwitzen. Speckwürfel mit dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen. 50 ml Sahne anschlagen und die Eier dazugeben. Danach 50 ml flüssige Sahne mit dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen und die fein geschnittene Petersilie unterheben. Eiermasse in die Pfanne dazugeben und leicht stocken lassen. Cocktailtomaten halbieren und mit der Hautseite nach unten in die Eiermasse legen. Die Pfanne bei 180-200°C ca. 15 Minuten in den Backofen stellen und alles fertig garen lassen.

Balsamicoessig mit Salz verquirlen. Danach das Olivenöl langsam dazu einlaufen lassen und verrühren. Radieschen in feine Scheiben schneiden und der Vinaigrette hinzugeben. Salat waschen, trockenschleudern und unter die Vinaigrette heben. Zum Schluss noch den Emmentaler gerieben dazugeben.

Das Omelett mit Petersilienstangen anrichten und mit dem Salat servieren.