

REZEPT

Meerrettich-Omelette mit Tomaten

ZUTATEN

5 Eier
1 Frühlingszwiebel
50g Cherrytomaten
20g gehobelter Parmesan
Meerrettich Raspelstix
Salz, Pfeffer
Petersilie zur Dekoration

ZUBEREITUNG

1. Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden.
2. Tomaten waschen und schneiden.
3. Backofen auf 150° Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Eier aufschlagen und mit einem Schneebesen verrühren.
5. Eimasse mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.
6. Tomaten und Eimasse in Pfanne geben.
7. Kurz auf niedriger Temperatur anbraten, bis das Omelette stockt.
8. Omelette für ca. 10 Minuten im Ofen backen.
9. Omelette mit Schamel Meerrettich verfeinern.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
