

Leckere Omelettevariationen

Spargel-Basilikum Omelette

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Grüner Spargel
2 EL Olivenöl
1 Rote Chili
1 Knoblauchzehe
5 Eier
1 Bund Basilikum
4 Stiele Petersilie
20 g Parmesan

So wird's gemacht:

Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, in etwa 3 cm große Stücke schneiden und im Olivenöl gut fünf Minuten anbraten. Währenddessen die Chilischote halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden und zugeben. Die Knoblauchzehe ebenfalls schälen, fein hacken und auch kurz mit anbraten.

Die Eier verquirlen, das Basilikum zupfen, ebenso wie die Petersilie hacken und zugeben (etwas für die Deko zurückhalten). Den Parmesan unter die Eiermasse heben und in die Pfanne gießen, stocken lassen und mit dem restlichen Basilikum garniert servieren.

Schafskäseomelette aus Griechenland

Zutaten für 4 Portionen:

8 Eier
4 EL Sahne
2 Knoblauchzehe
150 g Schafskäse
1 Bund Basilikum
Salz und Pfeffer
Olivenöl

So wird's gemacht:

Die Eier mit der Sahne verquirlen, die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und zugeben. Den Schafskäse zerkrümeln und ebenfalls zugeben. Das Basilikum fein waschen und fein hacken, unterheben und alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl in Portionen backen.

Guten Appetit wünscht

Margit Hildebrandt

