



Sommer Omelett

Zutaten:

4 Eier
200g Quark
100g Creme Fraiche
rote Zwiebeln
Knoblauch
Petersilie
Kirschtomaten
Tomaten
Frühlingszwiebeln
Minze
Öl, Butter
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Schneiden Sie Knoblauch und Zwiebel klein. Ein Teil zum Braten, ein Teil zum Füllen. Schneiden Sie Tomatenwürfel, entfernen Sie dazu das Haus aus den Tomaten. Schneiden Sie die Frühlingszwiebel klein. Ein Teil zum Braten, ein Teil zum Füllen.

Geben Sie Zwiebel, Tomate, Knoblauch, 2 Eier, Salz und Pfeffer in eine Schüssel und schlagen Sie das Ei durch.

Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne und braten Sie die Omelette in der Pfanne aus.

Geben Sie Creme Fraiche und den Quark in eine Schüssel. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Hacken Sie Minze und Petersilie fein durch und geben Sie es zusammen mit der Frühlingszwiebel und Tomaten ebenfalls in die Schüssel und mischen Sie alles gut durch.

Bestreichen Sie zum Servieren die Omelette mit der Creme Fraiche-Quark Füllung.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.