



## Schinken-Käse-Omelette

### Zutaten:

4 Scheiben gekochter Schinken  
2 Eier  
100g Creme Fraiche  
100g Cheddar  
Zwiebel  
Knoblauch  
Tomate  
getr. Tomate  
Chiliflocken  
Kräuter, Petersilie  
Butter  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Bereiten Sie zunächst die Zutaten für das Omelette vor. Schneiden Sie Zwiebel und Knoblauch in feine Würfelchen. Entfernen Sie das Kernhaus aus den Tomaten und schneiden Sie das Fruchtfleisch in feine Würfel. Schneiden Sie die getrockneten Tomaten klein. Schneiden Sie den Schinken in kleine Würfel oder Scheibchen. Hacken Sie die Petersilie fein durch. Zerschlagen Sie 1-2 Eier in einer Schüssel. Geben Sie etwas Creme Fraiche und Petersilie dazu, würzen Sie mit Salz und Pfeffer und verrühren Sie das Ei. Erhitzen Sie Öl und Butter in einer Pfanne. Geben Sie das zerschnittene Gemüse und den Schinken in die Pfanne und lassen Sie es kurz anschwitzen. Schütten Sie das verrührte Ei dazu. Nehmen Sie etwas Hitze vom Herd und lassen Sie das Omelette ruhen und lassen Sie es langsam durchziehen. Wenn das Ei durch ist, geben Sie etwas Cheddar Käse darüber und klappen Sie das Omelette um. Beim Servieren können Sie mit Kräutern und Tomaten garnieren. Einfach und schnell!

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.