



Omelette mit Hüttenkäse & Spinat

Zutaten

(Für 1 Portionen)

- 3 Eier
- 100 g Hüttenkäse
- etwas frischer Blattspinat
- 6-7 Kirschtomaten
- Salz & Pfeffer
- etwas Öl

Zubereitung

1. Eier, 50 g Hüttenkäse, Salz und Pfeffer in einer Schale mit einem Schneebesen verquirlen.
2. Etwas Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Eiermasse hineingeben und stocken lassen. Währenddessen die Tomaten vierteln.
3. Sobald die Eiermasse fest geworden ist, den restlichen Hüttenkäse, etwas Spinat und die Tomaten auf einer Hälfte verteilen. Zusätzlich mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Das Omelette anschließend zuklappen und bei niedriger Hitze ca. 3-5 Minuten warm und weich werden lassen. Danach servieren und genießen.

BRATPFANNE



„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

CALEKOCHT
mas REZEPTE