

Omlette mit Tomaten und Porree

Zutaten pro Person:

2 Eier

50 ml Milch

1 EL Weizenmehl

Salz und Pfeffer

2 Tomaten

etwa 2 cm breites Stück Porree



Die Eier werden aufgeschlagen und gemeinsam mit der Milch schaumig gerührt. Das Mehl und die Gewürze hinzufügen.

Die Tomaten werden in Scheiben geschnitten und der Porree in Ringe.

Nun gießt man die Masse bei kleiner Hitze in eine Pfanne mit etwas Öl. Die Tomaten und den Porree hinzufügen. Deckel drauf und etwa 10-15 Minuten stocken lassen.

Wer mag kann das Omlette auch wenden, ist aber grundsätzlich nicht nötig.

Vor dem Servieren noch mit gehacktem Porree bestreuen.

TIPP: Dieses Rezept funktioniert auch mit anderem Gemüse.

