

# RUCOLA OMELETT

## RUCOLA OMELETT

Im Urlaub hat Bessere Hälfte fast jeden Morgen ein Omelett gegessen. Das wurde wunderbar frisch und nach Wunsch gezaubert - mit vielen leckeren Zutaten und auf Wunsch medium oder well done gebraten. An die medium Variante sind wir nicht so ganz ran gekommen, aber sonst war das wirklich eine feine Sache. Nun will ich ja eine gute Ehefrau sein, also gab es direkt am ersten Morgen nach unserer Rückkehr auch hier ein Omelett. Und weil der Rucola so fleißig wächst habe ich mich für ein Rucola Omelett entschieden - schnell, einfach und lecker! Die Chili bringt eine feine Würze ins Spiel und es gab auch keine Kritik weil es eine vegetarische Variante war.



### Zutaten für 2 Personen:

4 Eier

1 großes Bund Rucola

2 Tomaten

1 Zwiebel

1 Hand voll geriebener Mozzarella

Pfeffer & Salz

1 milde Chili

etwas Rapsöl

Zubereitung:

Die Zwiebel und die Chili fein würfeln, die Tomaten in kleine Stücken schneiden. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Den Rucola in kurze Streifen schneiden und dazu geben.



©katha-kocht.de

Die Eier verquirlen und mit Pfeffer und Salz würzen. Auf das Gemüse gießen, kurz rühren und dann setzen lassen.



Die Masse wenden sobald sie stabil ist. Dann etwas Käse darauf verteilen und das Omelett zuklappen.



Heiß servieren und sofort restlos verputzen!



©katha-kocht.de