

Schinken-Käse-Omlett

Zutaten:

2 Eier, 50 g Schinkenspeck, 40 g Grana Padano (Hartkäse), 1 EL Milch oder Sprudelwasser, Schnittlauchröllchen, geräuchertes Paprikapulver, 1 Prise Salz.

Zubereitung:

Schinkenspeck in Würfel schneiden, in einer Pfanne leicht anbraten. In der Zwischenzeit den Käse reiben und mit den Eiern, einer Prise Salz, den Schnittlauchröllchen und der Milch oder dem Sprudelwasser verquirlen und in die heiße Pfanne zu den Schinkenwürfeln gießen. Mit dem geräucherten Paprikapulver bestreuen und auf kleiner Flamme mit einem Deckel abgedeckt stocken lassen und mit einigen Käseraspeln bestreut servieren. Dazu schmeckt frisches Gemüse oder ein frischer Salat.

Guten Appetit!