



Italienisches Omelett mit Jersey-Käse, Thunfischcreme mit Pistazien, gekochtem Schinken & taralli



Zutaten

- 12 eier
- 300 gr Henri Willig Bio-Jersey-Käse, in Würfel geschnitten
- 300 gr gekochter Schinken
- 120 gr Thunfischcreme mit Pistazien
- Q.b. taralli (Q.b. bedeutet quanto basta, also so viel wie nötig)
- Q.b. Natives Olivenöl extra
- Q.b. Salz

Vorbereitung

Italienisches Omelett mit holländischem Jersey-Käse

Schlagen Sie die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel locker aufschlagen und ein paar Prisen Salz.

Hinzugeben den gewürfelten Käse und die Thunfischcreme hinzu und mischen alles.

In einer Pfanne genügend Olivenöl erhitzen und wenn das Öl heiß genug ist die Mischung hineingeben.

Brate diese auf kleiner Flamme möglichst mit einem Deckel darauf. Fügen Sie den in Scheiben geschnittenen Schinken und die zerbröckelten Taralli hinzu, bevor Sie das Omelett umdrehen. Etwa 5 Minuten backen.

Mit dem Deckel das Omelett umdrehen und die andere Seite bei schwacher Hitze braten.

Am Tisch mit den Taralli und den restlichen Käsewürfeln und der Thunfischcreme mit Pistazien servieren.

Hervorragend als Vorspeise oder köstlich zum Brunch oder Mittagessen.

Mit freundlicher Genehmigung von Henri Willig Käsefan @Le_ricette_stregate, der dieses köstliche Rezept mit uns geteilt hat.