

Spanisches Omelett

Zutaten für 2 Portionen:

1 rote Paprika

1 rote Zwiebel

2 Tomaten

50 g grüne Oliven

1-2 Anchovis

2 EL Olivenöl

3-4 Eier

Paprika vierteln, entkernen und würfeln.

Zwiebel schälen und würfeln.

Die Tomaten vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Die Oliven in Scheiben schneiden und Anchovis fein hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Paprika und Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten anschwitzen.

Die Hälfte der Tomaten dazugeben und weitere 1-2 Minuten anschwitzen.

Die verquirlten Eier zum Gemüse geben und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Mit Oliven und Anchovis bestreuen, mit einem Spatel zusammenklappen und vor dem Servieren mit den restlichen Tomatenstückchen garnieren.

Dazu passt hervorragend ein frisches Baguette oder Weißbrot.

Wir wünschen „Guten Appetit

