

Speckomelett



Ein einfaches Omelett, mit Speck zubereitet.

Eine grüne Peperoni sorgt für etwas Schärfe.

Zutaten für 1 Person:

- 6 Eier
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 grüne Peperoni
- 125 g durchwachsener Bauchspeck
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.

Eier in eine Schüssel aufschlagen und verquirlen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Peperoni darin anbraten. Speck dazugeben und ebenfalls anbraten. Eier dazugeben. Alles gut vermengen und kurz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Omelett auf einen Teller geben und servieren.