

SchokoladenFee

Foodblog aus Leidenschaft



www.schokoladenfee.net



Zubereitung

Eier in einer Schüssel miteinander verquirlen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Chorizo zu Scheiben schneiden und in einer vorgewärmten 20 cm Ø Pfanne braten, bis der Wurstsaft austritt.

Chorizo in eine kleine Schüssel geben, das Öl abgießen, sodass nur ein kleiner Ölrest auf dem Pfannenboden ist. Die Pfanne erneut erhitzen.

Die Eier in die Pfanne geben. Sobald die Eier an der Unterseite gestockt sind, die Oberfläche aber noch flüssig ist, Chorizo, Lauchzwiebeln und Käse in die Pfanne geben.

Wenn die Eier gar sind, das Omelett mit einem Löffel in der Mitte zusammenklappen.

Die Pfanne leicht schräg halten und das Omelett auf einen Teller gleiten lassen.

Guten Appetit!

Omelett mit Chorizo und Käse

Zutaten

1 Portion

3 Eier, Größe L
50 g Chorizo
2 Lauchzwiebeln
25 g Bergkäse
Salz und Pfeffer

Kategorie: Herzhaft