Zutatenliste

Zwieback-Omelette

Anzahl	Einheit	Zutat
1	Stück	Der Markenzwieback
0.00		italienische Kräuter
1.00	EL	geriebener Gouda
1.00		Tomate
1.00	EL	gehackte Petersilie
3.00	EL	gehackter Schnittlauch
0.00		Salz, bunter Pfeffer
2.00	EL	Butter
2.00		Eier

Zubereitung

Eier verquirlen und etwas Butter in Flocken untermischen. Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie hinzugeben. Tomate waschen, Stielansatz entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwieback darin kurz von beiden Seiten bräunen, die Eimasse dazugeben und stocken lassen. Das Omelette mit Tomatenscheiben und Käse belegen und kurz unter dem Grill gratinieren. Mit italienischen Kräutern und Pfeffer bestreut servieren.