

Flaches Sommer-Omelette mit Chèvrerousse d'Argental



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 45 min.

Zutaten

- 160 g Chèvrerousse d'Argental
- 12 frische Eier
- ½ Bund Schnittlauch
- 20 g Isigny-Butter
- 30 g Rucola
- 40 g eingelegte, gegrillte Paprika Sud'n'Sol
- ½ Gurke
- Einige Kirschtomaten
- Feines Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

1. Eier in eine Schüssel aufschlagen und kräftig verquirlen. Parallel dazu den Käse in kleine Stücke und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
2. Die Hälfte des Käses und den Schnittlauch zu den geschlagenen Eiern geben. Mit feinem Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
3. Butter in einer Pfanne bei geringer Hitze schmelzen lassen und die Eier hineingießen, bevor sie bräunt. Einseitig langsam garen lassen.
4. Parallel dazu die Garnitur vorbereiten: Die zuvor gewaschene halbe Gurke in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Die gegrillten Paprikaschoten abtropfen lassen und in Streifen schneiden, den Rucola und die Tomaten unter klarem Wasser waschen.
5. Gleich nach Beendigung des Garvorgangs das Omelett vom Herd nehmen und mit Rucola garnieren. Mit Paprika, Gurke, Kirschtomaten und den restlichen Käsewürfeln belegen.
6. Das Gericht lauwarm oder kalt zum Aperitif oder als schöne Sommervorspeise servieren.

? **Tipps und Tricks:** In diesem Rezept können Sie für Abwechslung sorgen, indem Sie die Paprika durch eine Auswahl an gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini etc.) ersetzen und die Eier mit einem Gewürz Ihrer Wahl abschmecken.