



## FRÜHSTÜCKSOMELETTE MIT TOMATEN, KÄSE UND SCHINKEN

15 min Leicht

Garzeit ca. 14 min

### ZUTATEN (FÜR 2 PERSONEN)

8–10 Kirschtomaten

1 rote Chilischote

50 g Bacon, in dünnen Scheiben

5–6 Eier

100 ml MinusL frische Milch 1,5 % Fett

Salz

Pfeffer

100 g MinusL Feta

2 TL MinusL Die Streichzarte – Butter mit Rapsöl

verfeinert

1 Handvoll Basilikumblätter

## ZUBEREITUNG

Die Tomaten waschen und halbieren. Die Chili waschen, halbieren, entkernen und in sehr schmale Streifen schneiden. Den Bacon in etwa 4 cm breite Streifen schneiden.

Die Eier mit der Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Feta trocken tupfen und in Würfel schneiden.

Die Hälfte des Specks in einer beschichteten Pfanne gebräunt anbraten, dann 1 TL Die Streichzarte dazugeben und schmelzen.

Die Hälfte der Eiermasse darüber gießen und, solange sie noch weich ist, die Hälfte der Tomaten und Chilistreifen hineingeben. Mit der halben Menge Käse und Basilikum bestreuen und das Ei stocken lassen.

Das Omelette auf einen Teller gleiten lassen und servieren. Die restlichen Zutaten zu einem zweiten Omelette verarbeiten.