

## Omelett oder Rührei mit verschiedenen Zutaten...



So richtig auf den Geschmack darauf gekommen bin ich während meiner Ulaubsreisen. Es gab Zum Frühstück nichts besseres als dieses frisch zubereitete Omlette mit allen möglichen Zutaten wie z.B. Tomate, Paprika, Zwiebeln, Schinken, Käse u.s.w. Es ist eigentlich nichts Besonderes und bedarf auch sicherlich keines Rezeptes, aber für die Jenigen, welche selbst bei der Zubereitung einer Bockwurst Probleme haben sollten, schreibe ich es hier doch noch einmal auf.

### Die Zutaten (für eine Personen):

- Je nach Hunger 1 bis 2 Eier
- Schinkenwürfel
- Zwiebel grob gehackt
- Tomate in kleinen Stücken
- Käse gwürfelt
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

### Die Anleitung

Schinken (Kochschinken) in Würfel schneiden, Zwiebeln hacken, Tomate in Stücke schneiden und den Käse würfeln. Nun gebt Ihr alles zusammen in ein Gefäß, mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack würzen und alles gut verrühren. In einer Pfanne erhitzt Ihr nun Butter (schmeckt mir am besten), Butterschmalz oder Margarine, vereilt das Gemisch nun gleichmäßig darin und bratet das ganze erts einmal von einer Seite an. Jetzt kommt bei mir immer der Moment, wo sich entscheidet, ob es ein Omlett oder Rührei wird, bekomme ich das Wenden sauber hin, gibt's Omlett, versaue ich's, wird das Ganze Rührei. Danach gebt Ihr das fertige Gericht auf einen Teller und streut je nach Belieben noch Paprikapulver drauf.

Als Zutaten könnt Ihr natürlich alles, was das Herz begehrt verwenden. Ich habe es z.B auch schon mit Jagdwurst, Stöpel, Pilzen, Paprika, Oliven u.s.w. zubereitet. Zur Menge der Zutaten und Gewürze habe ich keine Angaben gemacht, das könnt ihr je nach Geschmack entscheiden, nur sollten nicht viel mehr Zutaten als Ei drin sein, sonst wir das Ganze zu "überladen".

Guten Appetit!

