

Hell's Kitchen



Kochen mit KIDS

Hells Kitchen - Omelett

Zutaten 1 Person

2 Eier
Schuss Milch
1 Scheibe Kochschinken
2 Tomaten
paar Cornichons
Scheibe Brot nach Geschmack
Salz, Pfeffer
Öl

Zubereitung:

Die Eier in einem Gefäß mit einem Schuss Milch verquirlen, mit Salz & Pfeffer würzen. Die Pfanne warm werden lassen. Darauf achten, dass die Pfanne nicht zu heiß wird (ca. Stufe 6-7). Die Eimasse in die Pfanne geben und langsam fest werden lassen. Mit einem Löffel auflockern. Auf den Eierkuchen eine Scheibe Kochschinken legen und das Omelett umklappen. Zu dem Omelett dann die geviertelten Tomaten hinzugeben und mit warm werden lassen. Eine Scheibe Brot buttern und das Omelett auf dem Brot mit den Tomaten und den Gurken anrichten.

Guten Appetit