



Feuer-Omelette mit Koriander und Tomaten

Martina

ZUTATEN

4 Eier
1 Tomate
Frischer Koriander
1 Prise von Garam Masala
1 Prise von gemahlenem Kreuzkümmel
Pfeffer
Salz
Rote Chillischote
Frühlingszwiebel
Schnittlauch
Öl

ZUBEREITUNG

Die Eier werden in einer Schüssel schaumig geschlagen. Fein gehackten Koriander und Chilischote (vorher entkernt) zusammen mit fein gewürfelter Tomate unter die Eiermasse rühren. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Garam Masala würzen. Die Frühlingszwiebel fein schneiden.

Sobald der Feuerring warm ist, die fein geschnittenen Frühlingszwiebel kurz anbraten. Die gewünschte Menge Eiermasse in Kreisbewegungen langsam über die Frühlingszwiebeln gießen (je langsamer man arbeitet, desto schöner wird die Omeletteform). Sobald sich das Omelette wenden lässt, mit einem Grillierspachtel drehen und noch kurz auf der anderen Seite anbraten.

Omelette mit Salat und Brot servieren und zum Schluss mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen. Guten Appetit!



FEUERRING®