

Nudel-Omelett

Zutaten (2 Personen):

- 100 g Spätzle
- Salz
- 1 großer Bund gemischte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Estragon, Pimpinelle)
- 1 Fleischtomate
- 50 g Brennesselgouda in Scheiben
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- schwarzer Pfeffer
- 1 TL Butterschmalz

Zubereitung:

Die Spätzle in Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, gut abtropfen lassen.

Die Kräuter waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Tomate in kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und in schmale Spalten schneiden. Den Käse in etwa ½ cm breite Streifen schneiden. Die Eier mit der Milch verschlagen, salzen und die Kräuter unterziehen.

Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne zergehen lassen. Die Eimasse in das heiße Schmalz gießen und die Spätzle in die Eiermasse streuen, die Tomatenscheiben darauf verteilen. Die Tomaten mit etwas Pfeffer würzen. Die Käsestreifen gitterförmig auf dem Nudelomelett verteilen. Den Deckel auf die Pfanne legen und die Eimasse etwa vier Minuten stocken lassen.

Dazu passt: Blattsalat

Quelle:

<http://www.nudelnmachengluecklich.de/>