BROT-OMELETTE



DAS BRAUCHST DU FÜR 2 PERSONEN BEI GROßEM ODER 4 PERSONEN BEI KLEINEM HUNGER

½	**Paprika**
1	**Paradeiser**
4 Scheiben	**Brot** (z.B. ANKER G'staubter Wecken, ANKER Meisterstück Roggenbrot)
3-4	**Eier**
4 EL	**Milch**
	geriebenen Käse
	Salz, Pfeffer, Chiliflocken
	Zum Anbraten: etwas Öl
	Zum Garnieren: Kresse

SO WIRD'S GEMACHT

1. Paprika und Paradeiser klein würfeln.
2. Die Rinde vom Brot im Ganzen abschneiden (sie soll intakt sein – sie dient als Rahmen/Rand für die restlichen Zutaten). „Innenleben" auf die Seite legen.
3. Eier in eine Tasse schlagen, die Milch dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und verquirlen.
4. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Paprika- und Paradeiserwürfel hineingeben, anschwitzen, die Brotrinde darüberlegen und leicht anbraten lassen.
5. Das verquirlte Ei bis zum oberen Rand einfüllen. Anbraten lassen, bis es auf der Oberseite noch ein wenig flüssig ist.
6. Geriebenen Käse darauf verteilen und das „Innere" des Brots darauf legen.
7. Gesamtes Brot jetzt umdrehen und leicht anrösten lassen.
8. Aus der Pfanne nehmen, mit Kresse garnieren und genießen.

TIPP

Einfach die Zutaten variieren – schmeckt auch herrlich mit

... Zwiebel, Champignons und Petersilie

... Schinken- bzw. Speckwürfel, Zwiebel und Mais

... und allen beliebigen Zutaten-Kombinationen ?