

BROT-OMELETTE



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

1/2	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.



Einfach die Zutaten variieren – schmeckt auch herrlich mit

- ... Zwiebel, Champignons und Petersilie
- ... Schinken- bzw. Speckwürfel, Zwiebel und Mais
- ... und allen beliebigen Zutaten-Kombinationen ?