

Frühlingsomelette



Zutaten:

- 1 EL Bärlauch Senf*
- 3 Eier*
- 3 EL frisch geriebener Parmesan*
- 1 TL Schnittlauchröllchen*
- 1 kleine Frühlingszwiebel*
- 4 Cocktailtomaten, gewürfelt*
- 1 Handvoll Frühlingsalat z.B. Postelein, Feldsalat*
- 1 EL Zitronensaft*
- 2 EL Olivenöl*
- Salz*
- Pfeffer*
- Butter zum Braten*

1. Eier aufschlagen und mit einer Prise Salz und Pfeffer verquirlen.
2. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Das verquirlte Ei zur Frühlingszwiebel dazugeben und leicht stocken lassen. Dann mit einer Gabel durch das Omelette ziehen, so erreicht man eine lockere Konsistenz.
3. Den Parmesan auf das noch nicht gare Omelette geben, kurz bevor es fertig ist mit Schnittlauchröllchen bestreuen und umklappen. So kann es einfach und schön auf einem Teller angerichtet werden.
4. Zu dem Omelette die Tomaten geben und leicht salzen. Die feinen Salatblätter salzen, pfeffern, mit etwas Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und ebenfalls auf dem Teller anrichten. Der Münchner Kindl Bärlauch Senf kann entweder vor dem Umklappen des Omelettes darauf gestrichen oder als Dipp gereicht werden. Mit seinem milden Knoblaucharoma rundet er dieses frische frühlingshafte Gericht erstklassig ab.
Ein herrliches Frühlingsfrühstück!