

Allgäuer Nudel-Tomaten-Omelette mit Schinken



Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Allgäuer Rahmtorte Alpenrahm**
- 150 g Bernbacher Bella Pasta Fusilli (ohne Ei)**
- 12 Eier (Größe M)
- 200 g braune Champignons
- 250 g Kirschtomaten
- 1 Zucchini (ca. 200 g)
- 150 g gekochter Schinken

Zubereitung:

- Bernbacher Bella Pasta Fusilli** in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Inzwischen Champignons putzen und halbieren. Tomaten waschen und vierteln. Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die **Allgäuer Rahmtorte** in kleine Stücke schneiden. Schinken in feine Streifen schneiden. Nudeln abgießen und abtropfen lassen.
- Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen sowie die Petersilie unterrühren.
- Aus dieser Masse lassen sich 4 Omelettes zubereiten. Hierfür jeweils 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen und darin jeweils $\frac{1}{4}$ der Zucchini und der Champignons leicht andünsten. Daraufhin je $\frac{1}{4}$ der **Allgäuer Rahmtorte**, der **Bernbacher Bella Pasta Fusilli**, der Tomaten sowie des Schinkens hinzufügen und $\frac{1}{4}$ der Eiermasse darübergießen.
- Bei schwacher Hitze 3–5 Minuten stocken lassen. Omelette auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C / Umluft: 125 °C) warm stellen. Mit übrigen Zutaten auf die gleiche Weise 3 weitere Omelettes backen. Omelettes auf Tellern anrichten.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.

Pro Portion: 710 kcal, Eiweiß 45 g, Fett 43 g, Kohlenhydrate 33 g

Weitere raffinierte Rezepte unter www.genussmoment-kaese.de