

Denver Omelette

Das Denver Omelette mit Gemüse, Schinken und Speck ist ein Klassiker aus der amerikanischen Küche. Die schnelle Eierspeise gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Tomate
1 Stk.	Paprika (klein)
50 g	Frühstücksspeck
50 g	Schinken
5 Stk.	Eier
1 EL	Butter
50 g	Käse (gerieben)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das **Denver-Omelette** ist rasch zubereitet. Dafür die Zwiebel abziehen und zerhacken. Die Paprika waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die kleine Tomate waschen und in Würfel schneiden. Den Schinken und Speck in kurze Streifen schneiden.
2. Jetzt den Speck in einer Bratpfanne anbraten, Schinken, Zwiebel und Paprika zugeben und kurz anrösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
3. Die Eier in eine Schüssel schlagen und verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Butter in der Pfanne erhitzen und die Eiermasse hineingießen. Bei niedriger Hitze stocken lassen und wenden. Mit geriebenen Käse bestreuen und das Schinken-Gemüse darüber verteilen.

5. Fertig stocken lassen, zusammenklappen und servieren.

Tipp