

# Frühstücks Schinken-Omelette

Ein Dauerbrenner unter den klassischen Rezepten: Frühstücks-Schinken-Omelette mit geriebenem Käse.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

1 EL	Olivenöl
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
100 g	Schinken
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
20 g	<a href="#">Butter</a>
50 g	<a href="#">Käse</a> (geriebenen)
2 EL	Schnittlauch

## Zubereitung

1. Für die Frühstücks-Schinken-Omelette als erstes den Ofengrill auf höchste Stufe vorheizen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in schmale Scheiben schneiden. Die Eier mit 2 Esslöffeln Wasser in eine Schale geben und verquirlen. Mit Pfeffer und Salz würzen.
2. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Schinken und Zwiebeln darin knusprig anbraten, gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen und warm halten. In einer weiteren, ofenfesten Pfanne die Hälfte der Butter zerlassen. Die Hälfte der verquirlten Eier eingießen und stocken lassen. Dann die Hälfte der Schinken-Zwiebel-Mischung darüber geben und die Hälfte des Käses darüber reiben.
3. Die Pfanne für einige Minuten unter den Ofengrill schieben, bis das Omelette leicht anbräut und der Käse geschmolzen ist. Anschließend herausnehmen und auf einen vorgewärmten Teller gleiten lassen. Diesen mit Alufolie abdecken. Den gesamten Vorgang mit der nächsten Portion wiederholen.
4. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Vor dem

Servieren die Omeletts damit bestreuen.

## **Tipp**

Die Frühstücks-Schinken-Omeletts mit Schwarzbrot, Baguette oder Brötchen servieren.