

Tortilla-Omelett

Das Tortilla-Omelett ist ein schnelles, schmackhaftes und einfaches Gericht. Das einfache Rezept ist in wenigen Minuten zubereitet und lässt sich nach Belieben variieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
25 ml	Vollmilch
1 Stk.	Tortilla-Wrap
2 EL	Kräuterfrischkäse (oder Kräuter-Dip)
2 Blätter	Salat
1 Stk.	Tomate
50 g	Kochschinken (oder Wurst)
50 g	Käse (in Scheiben oder gerieben)
	Salz und Pfeffer nach Belieben
0.5 EL	Butterschmalz (Butter oder Pflanzenöl)

Zubereitung

1. Für das **Tortilla-Omelett** die Eier gemeinsam mit der Vollmilch und etwas Salz in einer Schüssel gründlich verquirlen. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Eiemischung gleichmäßig hineingießen. Bei mittlerer Hitze langsam stocken lassen. Sobald die Eiermasse weitgehend gestockt ist, den Tortilla-Wrap vorsichtig darauflegen.
2. Einen Teller auf die Pfanne legen und das Omelett mithilfe des Tellers vorsichtig wenden. Anschließend das Tortilla-Omelett wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die zweite Seite bei mittlerer Hitze etwa 1–2 Minuten anbraten. So wird der Wrap leicht knusprig und das Omelett vollständig durchgegart. Das fertige Tortilla-Omelett aus der Pfanne nehmen und mit Frischkäse bestreichen. Mit frischen Salatblättern, Tomatenscheiben, Schinken und Käse belegen. Anschließend zusammenklappen und sofort servieren.

Tipp

Das Tortilla-Omelett schmeckt frisch und warm besonders gut. Die Füllung lässt sich ganz einfach mit weiteren Zutaten wie Paprika, Gurken, Zwiebeln oder Kräutern ergänzen.