

Omelette Cacio e Pepe auf Röstbaguette



Zutaten für 2 Personen

6 Eier
etwas Butter
100g Pecorino
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 halbes Baguette

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen.
Baguette aufschneiden und mit der Schnittfläche
nach oben etwa sieben Minuten rösten,
bis diese angebräunt ist.

Pfanne erhitzen, Butter zerlassen, Eier aufschlagen,
verquirlen und ordentlich pfeffern.
Die Eimasse in die Pfanne gießen und bei mittlerer
Hitze stocken lassen. Mit dem Holzspachtel immer
wieder etwas anheben und vorsichtig hin und her
schieben, bis das Ei fest ist.
Das Omelette auf den beiden Broten verteilen und
den Pecorino über das Omelette reiben.

Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF