

Uroma Sofies Tomaten-Omelette



Zutaten

2-3 Eier pro Person
etwas Milch,
1 EL Mehl
Tomaten nach Belieben

1 kleine Zwiebel
Butter
Salz, Pfeffer

Ein ordentliches Stück Butter in der Pfanne zerlassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Tomaten in Scheiben oder nicht zu kleine Stücke schneiden.

Zwiebeln und Tomaten in heißer Butter andünsten.

Eier in einer Schüssel verquirlen, einen Schuß Milch und Mehl hinzufügen und gründlich verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse über die Tomaten in die Pfanne geben. Die Temperatur etwas reduzieren und die Masse anziehen lassen.

Wenn die Eimasse gestockt ist, entweder wenden und auf der anderen Seite ebenfalls bräunen oder die Pfanne in den, auf ca 200°C vorgeheizten Backofen geben und ca 10 Minuten backen bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF