

Nassereith, im Dezember 2007

SPAGHETTI-OMELETTE

Zutaten für 4 Personen:

20 dag Spaghetti
3-4 Tomaten
10 dag Schweineschnitzel in Streifen schneiden
1 gelbe Paprika klein schneiden
1 Bund Frühlingszwiebeln klein schneiden
3 El Öl oder Margarine
2 Knoblauchzehen
Etwas Petersilie hacken
Salz und Pfeffer
4 Eier
15 dag geriebenen Gauda

Zubereitung:

Spaghetti bissfest kochen und gut abtropfen lassen.
Tomaten brühen, die Haut abziehen und in Streifen schneiden.
Schnitzel in dünne Streifen schneiden und anbraten.
Paprika und Frühlingszwiebeln mit andünsten.
Knoblauch pressen, Petersilie und die Tomaten dazu geben.
Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen, salzen und pfeffern.

Eier verquirlen, Käse untermischen, würzen und mit den Nudeln mischen.
Etwas Öl oder Margarine in einer Pfanne erhitzen, aus der Nudel-Ei-Mischung 4 Omelettes zubereiten und mit der Gemüsemischung belegen.

Christine Kröll wünscht gutes Gelingen und einen guten Appetit!