

Für den Abend



## **Ei Omlett mit Cherrytomaten und Gouda**

Portionen: 2 Pers.

Zutaten:

4 Eier

6 Cherrytomaten

etwas geraspelten Gouda

selbstgemachtes Gewürz

etwas Kresse

Zubereitung:

Sebstgemachtes Gewürz:

Frischer Rosmarin vom Stiel abzupfen, zerkleinern und in den Mörser geben, etwas Grobes Meersalz und schwarzen Pfeffer hinzugeben und ordentlich klein mörsern. (etwas mehr, kann vielseitig verwendet werden und in einem Glas mit Schraubverschluß aufbewahrt werde ).

Omlett:

Cherrytomten waschen und vierteln.

Eier in eine Schüssel geben und verquirlen.

Die Pfanne leicht mit Öl fetten (falls nötig), Rührei in der Pfanne verteilen braten bis es leicht fest gewoden ist. Auf eine Hälfte des Rühreis die Cherrytomaten verteilen, etwas Gewürz darauf sreuen und etwas geraspelten Gouda hinzugeben. Jetzt die unbelegte Seite des Rühreis umklappen.

Mein Tipp: Mit frischer Kresse servieren!