

## Rezept der Woche: Omelett

### Zutaten (für 1 Portion):

- 1 Ei
- 3 kleine Tomaten
- 2 Oliven
- 1 kleines Stück Käse
- 1 Schluck Milch
- 1 Scheibe Schinken
- Gewürze: Salz + Pfeffer
- Kräuter



### Material:

- Messer
- Schneidebrett
- Schüssel
- Pfanne
- Pfannenwender
- Gabel

1



Ei aufschlagen.  
In die Schüssel geben.

2



Ei mit einer Gabel verquirlen  
= stark rühren.

3



Käse ganz klein schneiden.

4



Käse zum Ei in die Schüssel  
geben.

5



Tomaten klein schneiden.

6



Tomaten in die Schüssel  
geben.

7



Oliven klein schneiden.

8



Oliven in die Schüssel geben.

9



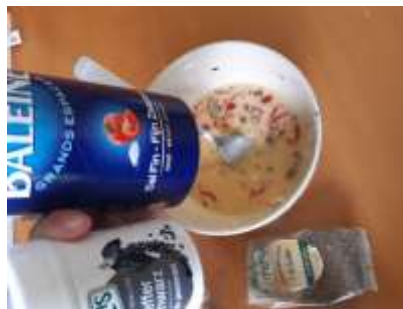
Ein Schluck Milch in die Schüssel geben.

10



Alles gut rühren.

11



Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

12



Den Schinken klein schneiden.

13



Den Schinken kurz anbraten.

14



Den Inhalt der Schüssel zu dem Schinken in die Pfanne geben.

15



Das Omelett 10 Minuten auf mittlerer Stufe garen lassen.



**Wir wünschen einen  
Guten Appetit!**

