



Omelette Pizza

Zutaten für eine Bratpfanne:

- 4 Eier
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 2 TL Oregano (oder Pizzagewürz)
- ¼ Bd. Schnittlauch
- 150 g Schinken
- 1/2 Paprika
- 150g Almsenner Sennkäse
- 3 EL Bergbauern Schlagobers
- 2 EL Butter



1. Ofen Die Eier mit dem Bergbauern Schlagobers verquirlen. Salzen, pfeffern und mit reichlich Oregano (oder Pizzagewürz) würzen.
2. Den Schinken und den Paprika klein würfeln und den Sennkäse reiben. Schinken, Käse, Paprika und Eimasse vermischen.
3. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Eimasse einfüllen. Bei geschlossenem Deckel ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze Braten lassen. Deckel abnehmen und weitere 2 Minuten braten lassen, bis die Unterseite Goldbraun ist.
4. Vor dem Servieren mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

