

Baskisches Omelett, Piperade

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Wieder nicht zum Einkaufen gekommen, kaum noch was im Kühlschrank?

Zutaten

- 4 ganze Eier mit 2 El Milch verklappert
- 20 g Butter
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, geputzt, gewaschen, klein gewürfelt
- 200 g Tomaten ohne Blüte, entkernt, in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, gepresst oder fein mit etwas Salz gerieben
- 1 El Petersilie, gehackt
- 1 El gehacktes Basilikum in feinen Streifen
- 100 ml Weißwein
- 1 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. etwas Chili nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eier mit der Milch verquirlen, salzen, pfeffern und/oder mit Chili würzen.

Schritt2

Die Zwiebeln mit Knoblauch und den Paprikawürfeln in Olivenöl 3-4 min. bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen, salzen, pfeffern, den Weißwein aufgießen und weitere 3-5 min. schmoren.

Schritt3

Dann die Tomatenwürfel und die Petersilie unterschwenken, nachschmecken.

Schritt4

In einer Stielpfanne die Butter erhitzen und die Hälfte der verquirlten Eier einfließen lassen. Bei kleiner Hitze stocken lassen und wenden, mit dem 2. Omelette genau so verfahren, aufrollen.

Schritt5

Zusammen mit dem Paprika-Tomatengemüse anrichten und mit Basilikum Streifen bestreuen.

Tags: aus dem baskenland, omelett

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baskisches-omelett-piperade/>