



## Bergwurz Natur Omelette

### 1-2 Portionen (Beilage)

#### Zutaten:

- Ein Stückchen Butter
- 3-4 Eier
- 75 g Bergwurz Natur, in Scheiben
- 50 g Kirschtomaten, halbiert
- 1 EL frische Minze, grob gehackt
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

#### Zubereitung:

Grill auf höchster Temperatur vorheizen. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen.

Eier mit 3-4 EL Wasser und reichlich Gewürzen verquirlen.

Die Mischung in die heiße Pfanne gießen und stocken lassen, dabei das feste Ei mit einer Gabel zur Mitte schieben und das flüssige Ei rundum bis an den Rand gleiten lassen.

Die Unterseite nur leicht bräunen, dann Käse und Tomaten darauf verteilen und unter den Grill schieben, bis der Käse geschmolzen ist.

**Mit frischer Minze bestreuen und sofort servieren.**

