

Makkaroni - Omelett mit Käse

Zutaten für: 4 Portionen

FÜR DAS OMELETT

200	Gramm	Makkaroni
		Salz
4		Eier
100	ml	Schlagsahne
100	Gramm	Bel Paese; italienischer Butterkäse
1	Bund	Thymian
1	Bund	Petersilie
		Pfeffer
150	Gramm	Frühstücksspeck
2	Essl.	Olivenöl

FÜR DEN TOMATENSALAT

750	Gramm	Tomaten
1		Zwiebel
5	Essl.	Olivenöl
3	Essl.	Balsamessig
		Zucker
1	Bund	Schnittlauch

Anleitung:

Nudeln in Salzwasser zehn bis zwölf Minuten kochen, abgießen und abtropfen lassen.

Eier, Sahne, geriebenen Käse, gehackte Kräuter, Salz und Pfeffer verrühren.

Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne kross braten. Nudeln zufügen und anbraten. Ei-Sahne angießen. Alles in der geschlossenen Pfanne ca. zwölf bis fünfzehn Minuten stocken lassen.

Für den Salat Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Mit Öl Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Über die Tomaten gießen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.