

Omelett mit Chorizo

Die spanische Variante der beliebten Eierspeise.

Ein Rezept für ein spanisches Omelett mit Chorizo. Die für Spanien so typische Chorizo verleiht dem Omelett eine ganz besondere Note. Diese deftige Eierspeise passt hervorragend zu einem üppigen Frühstück oder auch als kleine Zwischenmahlzeit mit einem frischen Baguette.

Zutaten

- 8 Eier
- 1 Chorizo (100 g)
- 1 Lauchzwiebel
- 3 rote und 3 orangefarbene Mini-Paprika
- 1 Möhre
- 1 Hand voll Cocktailtomaten
- Pfeffer und Salz
- 1/2 TL Pimentón de la vera

Zubereitung

- Die Lauchzwiebel waschen und in Röllchen schneiden, die Möhre waschen und in Scheiben schneiden. Die Cocktailtomaten abwaschen und halbieren.
- Die Eier in eine Schale schlagen, mit Pimentón de la vera, Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren.
- Das Ei in eine Pfanne mit etwas Öl gießen und die Lauchzwiebelröllchen sowie die Möhrenscheiben darauf verteilen. Minipaprika und Cocktailtomaten sternförmig darauf legen.
- Die Chorizo in Scheiben schneiden und ebenfalls darauf verteilen. Das Omelett bei niedriger Hitze backen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/omelett-chorizo/>