GEBACKENES FRÜHLINGS-OMELETTE AUS DER EISENPFANNE

GEBACKENES FRÜHLINGS-OMELETTE

Zutaten (für 4 Personen)

5 Eier / 100 ml Obers / 1 Msp. Muskat / Salz, Pfeffer / 150 g Speck / 3 Stangen Spargel, grün / 3 Stangen Spargel, weiß / 1 EL Schmalz / 4 EL Ricotta / frische Petersilie / frische Kresse

Zubereitung

1. Eier, Obers, Muskat, Salz und Pfeffer miteinander verquirlen.
2. Speck fein würfeln.
3. Spargel waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden.
4. Eisenpfanne mit Schmalz langsam erhitzen (maximal mittlere Herdstufe) und den Speck gemeinsam mit dem Spargel darin kurz anbraten.
5. Eimasse dazu geben und unter ständigem Rühren das Ei leicht stocken lassen.
6. Pfanne vom Herd nehmen und Ricotta oben auf verteilen.
7. Anschließend die Eisenpfanne in den vorgeheizten Backofen (200°, Unterhitze + Grillfunktion) geben und das Omelett für 8-10 Minuten fertig backen.
8. Mit frischer Kresse und Petersilie bestreuen und noch warm direkt in der Pfanne auf den Tisch servieren.

Gekocht mit
RIESS Eisenpfanne

Höhe: 5,7cm / Durchmesser: Ø 24 cm
Artikelnummer: 0564-023
Mehr Infos unter www.riess.at