

Schwarzwälder Omelett

- Rühreimasse vorbereiten
- eventuell Zwiebeln, Tomaten, etc. anbraten und in die Eiermasse einrühren
- Speck nicht zu schrumpelig anbraten
- Speck im Gittermuster in die Pfanne legen
- Eiermasse darübergießen und nicht zu heiß anbraten. (Sonst gibt es Speck „Schwarzwälder“ Art)
- Wenn soweit fest, dass ein Wenden insgesamt möglich ist, oder mit einer zweiten Pfanne hantieren...
- wenden (umfüllen) und fertig braten.

Nach dem Wenden ist dann der Speck oben und somit sichtbar.



wünscht guten Appetit!

