

Christian Henze
Omelett mit Camembert und Radicchio

Dienstag, 12. Januar 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach
Vegetarische Küche

Zutaten:

1/2	Radicchio
2 EL	Butter
1 TL	Zucker
100 g	Camembert
10	Bio-Eier
5 EL	süße ChilisaUCE
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2	Knoblauchzehen
5 EL	Olivenöl
1 Zweig	Rosmarin
100 g	Graubrot in Scheiben

Zubereitung:

1. Radicchio putzen, waschen, trocken schwenken und in Streifen schneiden
2. Butter in einer Pfanne aufschäumen.
3. Radicchio-Streifen und Zucker hinzufügen, alles anbraten und die Pfanne vom Herd ziehen.
4. Den Camembert würfeln.
5. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen. ChilisaUCE etwas Salz und Pfeffer zugeben und verquirlen. Käsewürfel unterrühren
6. Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Aus der Ei-Masse nacheinander vier Omeletts braten. Sobald das Omelett wachsw weich ist, vorsichtig aus der Pfanne heben und das nächste Omelett braten.
8. Omeletts mit Radicchio füllen, zusammenklappen und im Ofen warmhalten.
9. Knoblauch abziehen und fein hacken.
10. Restliche Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Rosmarinzugeben und die Brotscheiben darin anrösten.
11. Zum Servieren die gerösteten Brotscheiben auf den Tellern verteilen und die Omeletts darauflegen.



Pro Portion: 511 kcal / 2136 kJ
20 g Kohlenhydrate, 26 g Eiweiß, 36 g Fett