



## Omelette mit Salametto mit Valle Maggia Pfeffer, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- n.b. Salametto con Pepe Valle Maggia
- 12 Eier
- 120g geriebener Grana-Käse
- 12 Cherrytomaten
- n.b. Frühlingszwiebeln
- n.b. Natives Olivenöl Extra
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

### Zubereitung

1. Die aufgeschlagenen Eier in eine Schüssel geben, mit Käse, Salz und Pfeffer würzen und mit einer Gabel schlagen.
2. Die Frühlingszwiebeln schälen und in Scheiben schneiden, sie in einer Pfanne mit 2 Esslöffeln Öl für ein paar Minuten sautieren und unter die Eier ziehen.
3. Den Salametto mit Valle Maggia Pfeffer aufschneiden.
4. Die Tomaten waschen und halbieren.
5. Vier Esslöffel Öl in einer antihafbeschichteten Pfanne von 22-24 cm Durchmesser erhitzen.
6. Wenn es heiss ist, die Eier reingeben, das Feuer zurückdrehen und die Oberfläche mit den Tomaten und den Salamischeiben belegen.
7. Das Omelett für 3 – 4 Minuten braten, die Pfanne mit einem Deckel abdecken und für weitere 3 – 4 Minuten braten, wobei das Feuer immer ganz klein zu halten ist.
8. Wenn die Eier nahezu vollständig gestockt sind, lässt man das Omelett auf einen Deckel gleiten und legt es umgedreht in die Pfanne, um die andere Seite zu braten.
9. Man brät das Omelett für weitere 5 Minuten oder bis es auch auf der anderen Seite goldbraun ist, dann gibt

man es auf eine Servierplatte und serviere es zusammen mit ei-nem gemischten Salat.