

Spanisches Omelett

Zutaten

100 g	Schweinefleisch
100 g	Champignons
1	Zwiebel
3 Zehen	Knoblauch
1	Gemüsepaprika
2	Peperoni
3	Eier
je 1 EL	Oliven und Kapern
2-3	Eingelegte Artischocken
50 ml	Öl zum Braten
etwas...	Curcuma, Curry, Pfeffer und Salz

Zubereitung

Öl in die Pfanne gießen bis der Boden bedeckt ist, gut erhitzen und das Fleisch darin ca. 2 Minuten kurz anbraten. Sobald das Fleisch Farbe angenommen hat - kommen die Zwiebel und Champignon hinzu. Bei mäßiger Hitze weiter braten, am besten mit zwei Kochlöffeln alles vorsichtig mischen. Nach ca. 10 Minuten die restlichen Zutaten hinzufügen, reichlich würzen und die Eier vorsichtig darüber geben. Sind die Eier gar, - kann serviert werden.

Dieses Rezept kann beliebig abgewandelt werden. Statt Fleisch kann - Schinken, Speck, Wurst oder Salami verwendet werden. In einer mit Salatblättern ausgelegten Pfanne, heiß servieren. Diverse Zutaten und Gewürzmischungen erlauben eine große Variantenvielfalt.

