

Zubereitung:

- Die Tomaten waschen, putzen und in Spalten schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und in 1cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben dann in dicke Stifte schneiden.
- 2. Einige Petersilienblätter abzupfen, die restlichen fein hacken. Die Eier mit der Sahen verquirlen. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer kräftig würzen.
- Die Butter in einer großen oder in zwei Pfannen aufschäumen. Die Eiermasse hineingießen und ganz kurz stocken lassen.
- Die Pfanne dann rütteln, Tomaten, Mozzarella und die Petersilienblättchen auf das Omelett geben. Zitronenpfeffer darüber streuen, bei milder Hitze zugedeckt noch 3 Minuten garen.

Zutaten:

für 2 Personen

3 kleine, feste Tomaten 125g Mozzarella 1/2 Bund glatte Petersilie 5 Eier 75g Schlagsahne Salz, schwarzer Pfeffer 50g Butter Zitronenpfeffer