



# Baskisches Omelett, Piperade

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Wieder nicht zum Einkaufen gekommen, kaum noch was im Kühlschrank?

## Zutaten

- 4 ganze Eier mit 2 El Milch verklappert
- 20 g Butter
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, geputzt, gewaschen, klein gewürfelt
- 200 g Tomaten ohne Blüte, entkernt, in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, gepresst oder fein mit etwas Salz gerieben
- 1 El Petersilie, gehackt
- 1 El gehacktes Basilikum in feinen Streifen
- 100 ml Weißwein
- 1 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. etwas Chili nach eigenem Geschmack

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Eier mit der Milch verquirlen, salzen, pfeffern und/oder mit Chili würzen.

### Schritt2

Die Zwiebeln mit Knoblauch und den Paprikawürfeln in Olivenöl 3-4 min. bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen, salzen, pfeffern, den Weißwein aufgießen und weitere 3-5 min. schmoren.

### Schritt3

Dann die Tomatenwürfel und die Petersilie unterschwenken, nachschmecken.

#### **Schritt4**

In einer Stielpfanne die Butter erhitzen und die Hälfte der verquirlten Eier einfließen lassen. Bei kleiner Hitze stocken lassen und wenden, mit dem 2. Omelette genau so verfahren, aufrollen.

#### **Schritt5**

Zusammen mit dem Paprika-Tomatengemüse anrichten und mit Basilikum Streifen bestreuen.

**Tags:** aus dem baskenland, omelett

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baskisches-omelett-piperade/>