

KLEINE FANTASIEOMELETTES MIT COPPA

Menù-Zutaten

200 g Misto Goloso (Leckere Gemüsemischung) - TW2

Zutaten

5 Scheiben Coppa (luftgetrockneter Schweinenacken)

15 g Parmesankäse

80 g Sahne

n.B. gehackte Petersilie

n.B. Salz und Pfeffer

5 Eier



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 10 kleine Omeletts

Eier, Sahne, geriebenen Parmesan, Petersilie, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Alles vermischen und in beschichtete Förmchen mit niedrigem Rand und einem Durchmesser von 10 cm (oder in ein beschichtetes Blech mit eingelassenen Formen) geben. Die Gemüsemischung abgießen und einen Esslöffel in jedes Förmchen geben. Im Ofen 10- 15 Minuten bei 180 °C backen. Zuletzt eine halbe Scheibe Coppa auf jedes Omelette setzen