

## 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