Omelette mit Schinken und DŽIUGAS®



Zutaten

3	Eier
nach Belieben	Lauchzwiebeln
50 g	DŽIUGAS
4 Scheiben	Putenschinken
30 g	Butter
ein wenig	Olivenöl
nach Belieben	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Pfanne stark erhitzen, die Butter schmelzen lassen, etwas Olivenöl hinzufügen. Hitze reduzieren und geschlagenes Ei hinzugeben. Bei schwacher Hitze backen, bis das Eiweiß fest wird, dann die Oberseite mit fein geriebenem Käse bedecken und backen, bis die Oberseite des Omeletts steif ist. Den Schinken auf eine Seite des gebackenen Omeletts legen und das Omelett dann umklappen. Mit Käse bestreuen und sofort mit Blattsalat servieren.