

Spargel mit Mini-Omelett

Zutaten (für 4 Personen):

- 16 Stangen weißer Spargel
- 8 Eier
- 6 Scheiben durchwachsener Speck
- 3 Frühlingszwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Olivenöl
- etwas Petersilie

Spargel schälen und die angetrockneten Enden entfernen. Anschließend kochen oder dämpfen. Pro Person 2 Eier verquirlen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Speck in mundgerechte Stücke schneiden, Frühlingszwiebeln in dünne Ringe teilen. Etwas Butterschmalz und Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und den Speck anbraten. Die Eier hinzufügen und stocken lassen. Mindestens einmal wenden und zum Schluss mit den Frühlingszwiebeln bestreuen. Die restlichen Omeletts genauso zubereiten.

Spargelstangen auf Teller legen und darauf je 1 Omelett platzieren und mit etwas Petersilie bestreuen. Wer mag, kann das Omelett auch nur mit Frühlingszwiebeln zubereiten. Dafür die Frühlingszwiebeln zuerst in der Pfanne farblos anschwitzen und dann die Eiermasse hinzufügen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 06.06.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen