



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Zucchini-Omelett mit Serranoschinken, würzigem Pecorinokäse und frischem Schnittlauch

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen les dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, eine Pfeffermühle, ein Messer, ein Schneidebrett, ein großes Glas, eine Käseibe, falls vorhanden einen Gemüsehobel sowie eine mittelgroße Pfanne bereit. Und in ca. 20 Min gibt´s schon lecker Essen!

Zucchini putzen, Enden knapp entfernen und in sehr dünne Scheiben hobeln bzw. schneiden. Die **Zwiebel** fein würfeln (Bei einer großen Zwiebel reicht die Hälfte). **Pecorino** reiben. **Schinken** quer in 1/2 cm breite Streifen schneiden.

Etwas Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Zucchini zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. $\frac{3}{4}$ des Pecorinos darüberstreuen. Je nachdem wie dünn die Zuchinischeiben sind: ca. 2 Min anbraten und ab und zu umrühren. Sind die Scheiben dicker, etwas länger anbraten.

Eier in einem Glas verquirlen, etwas salzen und pfeffern und über die Zucchini geben. Kurz alles verrühren. Bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Min stocken lassen. **Schnittlauch** klein schnippeln. Das Omelett aus der Pfanne holen und mit Schinkenstreifen, etwas Schnittlauch und dem restlichen Pecorino bestreut servieren. Das war´s schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf facebook.com/chriskochtuete oder schreib mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.