

Nudel-Tomaten-Omelette mit Allgäuer Rahmtorte und Schinken

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200 g **Allgäuer Rahmtorte Alpenrahm**
150 g Fusilli
12 Eier (Größe M)
200 g braune Champignons
250 g Kirschtomaten
1 Zucchini (ca. 200 g)
150 g gekochter Schinken
8 Stiele Petersilie
4 TL Öl
Salz, Pfeffer
Backpapier



ZUBEREITUNG:

1. Fusilli in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Inzwischen Champignons putzen und halbieren. Tomaten waschen und vierteln. Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die **Allgäuer Rahmtorte** in kleine Stücke schneiden. Schinken in feine Streifen schneiden. Nudeln abgießen und abtropfen lassen.
2. Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen sowie die Petersilie unterrühren.



4. Aus dieser Masse lassen sich 4 Omelettes zubereiten. Hierfür jeweils 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen und darin jeweils $\frac{1}{4}$ der Zucchini und der Champignons leicht andünsten. Daraufhin je $\frac{1}{4}$ der **Allgäuer Rahmtorte**, der Fusilli, der Tomaten sowie des Schinkens hinzufügen und $\frac{1}{4}$ der Eiermasse darüber gießen.
5. Bei schwacher Hitze 3–5 Minuten stocken lassen. Omelette auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C / Umluft: 125 °C) warm stellen. Mit übrigen Zutaten auf die gleiche Weise 3 weitere Omelettes backen. Omelettes auf Tellern anrichten.



ZUBEREITUNGSZEIT:

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Pro Portion ca. 710 kcal. E 45 g, F 43 g, KH 33 g