

sandra schatz

User

Rucolaomelett mit Gorgonzolasoße mit gerösteten Nüssen

Hauptspeise

Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung 🔪 **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○ **Zeit:** 20 min. ↻

1) Für das Rucolaomelett mit Gorgonzolasoße den Rucola gut waschen und trocken schütteln. In kleine Stücke schneiden. 2) Für die Soße den Gorgonzola mit der Gabel zerdrücken und mit Schlagobers und Portwein glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 3) Die Eier in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren und den Rucola dazu geben. Verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. 4) In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Eiermasse eingießen und auf kleiner Flamme stocken lassen. Die Nüsse in einer Pfanne mit etwas Öl rösten. 5) Das Omelett aus der Pfanne kippen und zusammenklappen. Mit der Gorgonzolasoße und den gerösteten Nüssen servieren.



Zutaten

3 Eier

1 EL Olivenöl

5 dag Gorgonzola

2 EL Schlagobers

2 EL Portwein

5 dag Rucola frisch

1 EL Haselnüsse gehackt

Salz, Pfeffer