

TIROLER BAUERNOMELETTE



200 g Feine Speckwürfel
1 EL Butter
3 Zwiebeln
8 Eier
75 ml Sahne
Salz, Pfeffer
80g Petersilie

1. Butter in der Pfanne warm werden lassen und die Feinen Speckwürfel darin knusprig braten. Zwiebel in sehr feine Streifen schneiden und zugeben, 2-3 Minuten dünsten.
2. Eier und Sahne mit dem Schneebesen verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie hacken und untermischen.
3. Das Ei-Sahne-Gemisch über die Zwiebel-Speck-Mischung geben und zugedeckt stocken lassen. Danach vorsichtig umdrehen und einige Minuten anbraten.