

Ravioli - Omelette

Zutaten für 2 Personen:

250 g frische Ravioli (Füllung je nach Geschmack)
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 grüne Paprika
80 g gekochter Schinken
200 g Creme fraîche
5 Eier
80 g geriebener Käse
Petersilie, Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

- Paprika und Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Frühlingszwiebeln in feine Röllchen hacken.
- Ravioli in eine beschichtete, leicht geölte Pfanne legen.
- Zwiebeln, Paprika und Schinken darauf verteilen.
- Creme fraîche und Eier gut verrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Eier - Creme fraîche über die Ravioli gießen.
- Den Käse gleichmäßig überstreuen.
- Deckel auf die Pfanne geben.
- Bei mittlerer Hitze das Omelette stocken lassen.
- Petersilie fein hacken.
- Omelette vor dem Servieren mit der Petersilie garnieren.