

Omelette- Muffins



**ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN:**

- 8 Eier
- 100 g Emmentaler
- 100 g Gouda
- 200 ml Sahne
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Paprika
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Butter zum Fetten der Förmchen
- 200 g Salami in Scheiben
- 8 Cocktailtomaten

ZUBEREITUNG:

1. Ein Muffinblech mit Butter einfetten und den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
2. Danach die Eier mit Sahne verquirlen und beide Käsesorten grob reiben. Die Paprika entkernen, fein würfeln und die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden.
3. Das Gemüse und Käse unter die Eimasse rühren, alles mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Muffinförmchen verteilen.
4. Die Omelettes für 15–20 Minuten goldbraun backen und in der Zwischenzeit die Salamischeiben überlappend zu kleinen Rosenblüten überfächern.
5. Zum Schluss noch die Tomaten schräg halbieren und zu kleinen Herzen zusammensetzen.
6. Die heißen Omelettes aus den Förmchen stürzen und auf den dekorierten Tellern servieren.