

## Spaghetti-Omelette

### Zutaten (4 Stück):

- 200 g Spaghetti
- Salz
- 500 g Tomaten
- 100 g gekochter Schinken
- 4 x 1 TL Rapsöl
- 4 x 1 Ei
- 4 x 1 TL "rische's Tomätchen"
- 1/2 Bd. Schnittlauch

### Zubereitung:

- Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe al dente garen.
- Tomaten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Schinken auch fein würfeln.
- Spaghetti abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen.
- Nacheinander vier Omelettes wie folgt zubereiten: Für jedes Omelette 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und darin 1/4 der Nudeln, der Tomaten und des Schinkens unter Wenden anbraten. Dann für jedes Omelette 1 Ei mit je 2-3 EL Wasser und 1/2 TL „rische's Tomätchen“ verquirlen. Eimasse über die Spaghetti gießen und bei reduzierter Hitze stocken lassen. Die fertigen Omelettes am besten im Backofen warm halten, bis alle vier Omelettes gebacken sind.
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- Omelettes auf Tellern anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.