

# Tandoori Omelette mit Spinat

Zutaten für 2 Personen

**Zubereitungszeit** 15 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

4 Eier  
2 Frühlingszwiebeln  
1 EL Bratöl  
50 g Blattspinat  
30 ml Milch  
1 TL Tandoori Würzöl  
60 g Hirtenkäse  
Salz und Pfeffer



## Zubereitung

Die Eier mit Milch, Tandoori Würzöl sowie etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Hirtenkäse zerbröseln und zur Seite stellen. Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und mit Bratöl in einer Pfanne andünsten. Gewaschenen Spinat hinzugeben und kurz mitbraten, bis die Blätter dunkel werden. Die Eiermasse darübergeben und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Bevor die Masse vollständig fest ist, den Hirtenkäse auf dem Omelette verteilen. Für 1 bis 2 Minuten schmelzen lassen.

## Hinweise

Tandoori ist eine indische Gewürzmischung aus Kumin, Koriander, Kurkuma, Ingwer, Knoblauch und Chili. Unser Tandoori Würzöl mit nativem Sesamöl verleiht dem Omelette eine dezente Schärfe, eine milde Knoblauchnote und eine natürlich kurkumagelbe Farbe.