

# Gevulde omelet

## Ingrediënten

### De vulling (voor 2 personen):

- 1 rode paprika
- 250 gram cherrytomaatjes
- 8 tot 10 basilicumblaadjes
- 200 gram hüttenkäse
- een snufje zout en peper

### De omelet (voor 2 personen):

- Drie los geklopte eieren
- 2 tot 4 eetlepels water
- 4 basilicumblaadjes
- zout/peper naar smaak

### Bereiden:

1. Snijd de paprika en tomaat in stukjes en hak de basilicum fijn. Meng het door de hüttenkäse en breng op smaak met peper en eventueel zout.
2. Klop de eieren los, voeg iets water toe en breng het op smaak met peper en eventueel zout. Doe een beetje olijfolie in de pan en bak twee dunne omeletten. Laat de omelet iets afkoelen op het bord, omdat het anders erg snel scheurt.
3. Verdeel het mengsel met hüttenkäse over de twee dunne omeletten.

