



Zwiebel- Schnittlauchschmarren mit Tomatenröster



45 Min.



leicht



2 Personen



ohne Nüsse



Vegetarisch

Schritt 1

Zwiebeln schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Öl und Zucker 10 Minuten auf mittlerer Stufe leicht braten. In ein Gefäß umfüllen und etwas überkühlen lassen.

Schritt 2

Kirschtomaten halbieren und mit Zwetschkenröster in einem Topf mit Thymian und etwas Salz auf mittlerer Stufe unter Rühren 5 Minuten erhitzen und anschließend komplett auskühlen lassen.

Schritt 3

Für den Schmarren die Eier trennen. Die Dotter mit Milch, Mehl, Parmesan und etwas Salz und Pfeffer verrühren. Schnittlauch fein schneiden und die Hälfte mit den Zwiebeln zur Masse geben.

Schritt 4

Eiklar mit 1 Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Zwiebelmasse heben. Restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Masse hineingeben und 5 Minuten auf mittlerer Stufe anbacken. Den Schmarren mit 2 Pfannenwendern wenden und weitere 5 Minuten backen.

Schritt 5

Nun die Butter zugeben und den Schmarren mit 2 Gabeln grob zupfen und kurz weiterbraten. Den Schmarren anrichten, mit restlichem Schnittlauch bestreuen und mit dem Tomatenröster servieren.

Zutaten

Für den Schmarren

- ♥ 4 Stück rote Zwiebeln
- ♥ 2 Esslöffel Pflanzenöl
- ♥ 1 Teelöffel Kristallzucker
- ♥ 3 Stück Eier (Größe M)
- ♥ 200 ml Milch
- ♥ 150 g glattes Weizenmehl
- ♥ 2 Esslöffel geriebener Parmesan
- ♥ 2 Bund Schnittlauch
- ♥ 2 Esslöffel Butter
- ♥ Für den Tomatenröster
- ♥ 250 g Kirschtomaten
- ♥ 250 g Zwetschkenröster
- ♥ 1 Teelöffel getrockneter Thymian

Außerdem

- ♥ Salz, Pfeffer



ADEG Kochtipp

Anstatt roten Zwiebeln eignen sich auch weiße Zwiebeln, Schalotten oder Lauch.