



# Ludwigshafener Leibgerichte

Kochempfehlungen von bekannten Ludwigshafenern oder von Menschen mit einer besonderen Beziehung zu unserer Stadt – das servieren wir an dieser Stelle. Diesmal zaubert unsere Kultblondine Daniela Katzenberger ihren Frühstücksklassiker: ein Omelett mit frischen Champignons und Tomaten.



## Omelett mit Champignons und Cherry-Tomaten

„Das Rezept habe ich während meiner Ernährungsumstellung entdeckt

und koche es gerne mal für Lucas. Bei uns zu Hause ist es ein Klassiker zum Frühstück, aber wir lieben es auch zum Mittag- und Abendessen. Es schmeckt lecker und klappt immer, auch wenn meine Kochkünste nicht ganz so ausgeprägt sind. Dass ich mal den Kochlöffel schwinde, hätte ich auch nicht gedacht.“

### Das wird gebraucht (2 Personen)

100 g frische Champignons, 50 g Schinken (gewürfelt), 8 Cherrytomaten, 4 Eier, 1 EL Butter, ½ Bund Schnittlauch, Pfeffer aus der Mühle, Salz

### So geht's

Pilze und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Schnittlauch in

kleine Röllchen hacken. Butter erhitzen, die Schinkenwürfel darin andünsten, Pilze und Tomaten zugeben und leicht anbräunen. Eier in einer Schüssel verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse geben. Die Hitze verringern. Deckel drauf und stocken lassen.

### TIPP

„Dazu passt ein frischer Feldsalat, zum Beispiel mit Bohnen und Schafskäse.“

**Daniela Katzenberger**

Model und Schauspielerin



Daniela Katzenberger, 1986 in Friesenheim geboren, macht seit 2009 von sich reden; zunächst mit der TV-Sendung „Auf und davon – Mein Auslandsstagebuch“ und später mit ihren Dokusoaps. 2014 spielte sie die Hauptrolle im SWR-Krimi „Frauchen und die Deiwelsmilch“. Millionen TV-Zuschauer verfolgten 2015 bei RTL II die Geburt ihrer Tochter Sophia und 2016 ihre Hochzeit mit Lucas Cordalis. Kürzlich veröffentlichte sie ihr viertes Buch „Eine Tussi sagt Ja!“.