

Käseomelett

Zutaten:

3 EL Milch

4 Eier

100 g Weizenmehl

Salz, Muskat

150 g Reibekäse

Gouda, Bergkäse

Cheddar

3 EL Sonnenblumenöl



Zubereitung

Die Milch mit den Eiern in einer Rührschüssel verrühren, das Mehl, Salz und Muskat dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zum Schluss den geriebenen Käse untermengen. Man kann für einen kräftigeren Geschmack mehrere Käsesorten mischen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Käseomelettes portionsweise, goldgelb herausbacken. Das fertige Omelette sofort auf einen Teller gleiten lassen und servieren. Wer mag kann noch frisch gehobelter Parmesan darüberstreuen. Dazu passt gut ein saisonaler Blattsalat.



Eier

