

Omelett

Für 4 Portionen

4 große Eier	2 EL Schmand	1/4 TL Salz
1/4 TL Pfeffer	1 EL Butter	gehacktes Gemüse
geriebener Käse	Kräuter	

Eier in eine Schüssel aufschlagen und Schmand, Salz, Pfeffer hinzufügen, mit einem Schneebesen gut mischen.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Die Eimischung in die heiße Pfanne gießen und am Boden stocken lassen.

Mit einem Spatel die Ränder des Omeletts anheben, damit das noch flüssige Ei nach unten fließt.

Wenn das Omelett an den Rändern fest ist, aber in der Mitte noch leicht wackelig, die gewünschten Füllungen wie Gemüse und Käse hinzufügen.

Das Omelett mit dem Spatel mittig falten und eine Minute in der Pfanne lassen, um den Käse zu schmelzen.

Das Omelett vorsichtig auf einen Teller heben und mit frischen Kräutern garnieren.

NN am 23. Februar 2026