

Rezept Kräuteromelett

Zutaten:

8 Eier
1 EL feingewiegten Schnittlauch
1 EL feingewiegte, glatte Petersilie
40 g Butter
frisch gemahlene Meersalz

Zubereitung:

Petersilie und Schnittlauch waschen, alles Unschöne aussortieren, durch Ausschlagen trocknen und feinwiegen. Die Eier in eine Schüssel geben, salzen und mit einer Gabel leicht vermengen.

Die Kräuter zu der Eiermasse geben.

Die Butter in der Pfanne einmal aufschäumen lassen und die Eiermasse zugeben.

Die Eiermasse in die Pfanne gleiten lassen.

Da am Rand der Pfanne die Masse zu Stocken beginnt, mit der Gabel das Gestockte in die

Mitte der Pfanne schaufeln.

Sollte der Gargrad des Omeletts erreicht sein, die Pfanne ca. 20 Sekunden ohne weiteres Rühren auf dem Feuer stehen lassen.

Das fertige Omelett auf einen Teller gleiten lassen.

Zurück zu den Eierspeisen