

Rezept Sahneomelett

Zutaten:

4 Eier
5 EL Schlagsahne
20 g Butter
frisch gemahlene Meersalz

Zubereitung:

Schlagsahne herstellen.

Die Eier in eine Schüssel geben, salzen und mit einer Gabel leicht verkleppern.

Die Schlagsahne unter die Eiermasse heben.

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

Entweder das Omelett auf einen Teller gleiten lassen, das Omelett durch Schräghalten der

Pfanne aufrollen und auf einen Teller gleiten lassen oder das Omelett zusammen klappen und auf einen Teller gleiten lassen.

Zurück zu den Eierspeisen