

Rezept Schnittlauchomelett

Zutaten:

8 Eier
1 Bd Schnittlauch
40 g Butter
frisch gemahlenes Meersalz

Zubereitung:

Den Schnittlauch waschen, alles Unschöne entfernen, durch Ausschlagen trocknen und in feine Röllchen schneiden.

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

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](#)