

Rezept Ziegenkäseomelett

Zutaten:

4 kleine Ziegenkäse (z.B. Picandou fermier)

5 – 6 Eier

1 – 2 EL Schlagrahm

2 EL Olivenöl oder Butter

1/2 Bd Majoran oder Basilikum

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Ziegenkäse quer halbieren.

Den Majoran oder das Basilikum waschen, alles Unschöne aussortieren, durch Ausschlagen trocknen und vom Stiel abzupfen.

Die Zwiebel schälen und mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel in Fett in einer Pfanne weichdünsten.

Den Majoran oder Basilikum grob hacken.

In einer Schüssel die Eier aufschlagen, würzen, die Sahne zugeben, die Hälfte des Gartenkrauts zufügen und mit einer Gabel die Masse vorsichtig vermengen.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen, die Eiermasse in die Pfanne gleiten lassen, die Ziegenkäsehälften in der Pfanne verteilen und bei milder Hitze stocken lassen.

Wenden und von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
Den restlichen Majoran oder Basilikum über das Omelett streuen.

[Zurück zu den Eierspeisen](#)