

Bärlauchomelette



Kreation
à la
Kulturfox

Zutaten für 1 Omelette
4 Eier
etwas Öl /Butter für die Pfanne
5 Bärlauchblätter oder mehr
50g Käse gerieben
Salz und Pfeffer



Dazu:
eine beschichtete Pfanne
2 Tassen



Eier in den zwei Tassen trennen, Dotter und Eiweiß a bisserl verrühren. Öl/Butter in die Pfanne geben. Starte mit Eigelb, so dass der ganze Pfannenboden bedeckt ist, aber bitte dünn. Gib ein Blatt Bärlauch in die Mitte. Wenn das Eigelb fest wird, zur Seite bis zur Hälfte einrollen und dann Eiweiß in die Pfanne geben. Nun 3 Bärlauchblätter aufs gestockte Eiweiß legen und halb aufrollen. Jetzt wieder Eigelb, dann wieder einrollen, Eiweiß, Käse darauf, einrollen und das restliche Eigelb und Eiweiß aufbrauchen. Das Omelette auf ein Teller geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem letzten Bärlauchblatt, dass du vorher gehackt hast bestreuen.

Fertig ist das ultimative Bärlauch-Omelette à la Fox!

Mehr Rezepte gibt es auf
www.kulturfox.com/kochblog

Gutes Gelingen!
Dein „Kochwütiger“ Kulturfox

Zutaten für ein Bärlauch-Omelette
Je nach Übung und Geschicklichkeit dauert es 5 bis 15 Minuten.
© Kulturfox, 2023 - Rezept #12

