| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 25 Min. | ganzjährig | Schweiz |

# SCHWEIZER OMELETTE



Rezept: www.waskochen.ch, 9. 2. 2016 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Französische Omeletten werden ohne Mehl gebacken. Schweizer Omeletten jedoch schon. Mit Schinken und Schnittlauch ein währschaftes Essen.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 160 g | Weissmehl | 2 dl | Wasser |
| 1 TL | Salz | 4 Tr | Kochschinken |
| 4 | Ei, verquirlt | 0.3 Bd | Petersilie |
| 2 dl | Milch | 4 EL | Butter |

## ZUBEREITUNG

1. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Verquirlte Eier, Milch und Wasser hineingiessen und zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
2. Schinken in feine Streifen schneiden. Petersilie mit Küchenschere in kleine Stückchen schneiden. Beide Zutaten unter den Teig ziehen.
3. Pfanne erhitzen, grosszügig mit Butter ausschwenken. Eine Kelle Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze backen. Wenn Teig fest wird, Omelette kurz auf einen Teller legen und Pfanne erneut mit Butter auspinseln und gewendete Omelette wieder in die Pfanne geben und fertig braten. Aus dem Teig 2 Omeletten pro Person ausbacken. Fertige Omeletten warm stellen.

TIPP: Omeletten können auch mit einer Füllung serviert werden.