AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Frühling	Europa

KRÄUTEROMELETTE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE



Rezept: Schrot & Korn, 3/2023 - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Die Idee ist einfach, doch effektvoll: Einen Mix mit passenden Kräutern, etwa Schnittlauch und Peterli, unter den Pfannkuchen-Teig pürieren. Warum nicht als Überraschung beim nächsten Geburtstag oder als herzhaftes Nachtessen zu zweit servieren?

ZUTATEN (4 PERSONEN)

20 g	Kräuter	2	Ei, gekocht
1	Eier	200 g	Ziegenfrischkäse
125 ml	Milch	1	Birne
50 ml	Wasser mit Kohlensäure	2	Sprossen
100 g	Dinkelmehl	2 Handvoll	Salat
2 EL	Bratbutter	2 Handvoll	Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Kräuter grob hacken. Mit Ei, Milch und kohlensäurehaltigem Wasser fein pürieren. Dinkelmehl und 1 Prise Salz auf 4 Portionen unterrühren.
2. Bratbutter in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Pro Portion eine Omelette bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 1-2 Min. ausbacken.
3. Gekochte Eier schälen. Birne in feine Spalten schneiden. Salat und Sprossen waschen und trocken schleudern.
4. Omeletten auf Teller legen. Nach Belieben belegen, Omelette halb umlegen und servieren.

VARIANTE: Ei grob hacken und unter den Ziegenfrischkäse ziehen.