AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Frankreich

OMELETTE MIT KRÄUTERN



Rezept: Französische Küche. Parragon-Books. World Food - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Omeletten sind Ei-Schnellgerichte mit französischem Flair. Ein perfekt zubereitetes Omelette besticht durch sein goldbraunes Äusseres und ein cremiges Inneres.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

8	Ei, gross	4 EL	Petersilie, glattblättrige
8 EL	Milch	4 EL	Kerbel
160 g	Butter	8 Halme	Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Eier in eine Schüssel aufschlagen. Milch zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter kräftigem Schlagen verquirlen.
2. Eine beschichtete Bratpfanne mit 20 cm Durchmesser mittelstark erhitzen. jeweils 30 g Butter zufügen und ganze Pfanne mit der flüssigen Butter ausschwenken.
3. Eine Portion Eimasse zugiessen. Die noch flüssige Masse mit kreisenden Bewegungen in der Pfanne verteilen.
4. Die stockende Eimasse mit einer Bratkelle von den Rändern zur Mitte der Pfanne schieben. Etwa 3 Min. weiterbraten bis Omelette unten stockt, oben aber noch cremig ist.
5. Die grob gehackten Kräuter auf die Mitte der Omelette streuen und Omelette hälftig zusammenklappen. Das Omelette auf einen Teller gleiten lassen, mit restlicher Butter bestreichen und servieren. Allenfalls Omelettes im Backofen warm halten.

TIPP: Bei der klassischen Omelette aux Fines Herbes werden fein gehackte Kräuter im ersten Arbeitsschritt der Masse beigegeben.