



# GEFÜLLTE OMELETTES

## ZUTATEN:

- 6 Eier
  - 3 TL Garten Glück\*
  - 3 Egl. Milch
  
  - 3 Tomaten
  - etwas Knobi Genuss Salz\*
  - 1 Egl. Knobi Öl\*
  - etwas Basilikum
  
  - 150g Gouda
  - 60g Lachsschinken
  - Omas Butteröl\* zum fetten der Pfanne
- \*Produkte von Edelschmaus®

## FORM:

- 22cm Edelstahl-Antihaf-Pfanne

## HELPERLEIN:

- kleine Nixe
- Schneebeesen für Soßen
- kleines Kochmesser aus dem Profimesser-Set
- Schneidebrett
- Pfannenwender aus dem Helferset aus Silikon und Holz
- Microplane grobe Reibe

## ZUBEREITUNG:

Gartenglück in der kleinen Nixe mit 5 TL Wasser aktivieren und kurz ziehen lassen.

Tomaten in ca. 1cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit Basilikum, Knobi Genuss Salz und Knobi Öl marinieren.

Käse mit der groben Microplane reiben und Lachsschinken Würfeln.

Milch zu dem aktivierten Gartenglück in die Nixe geben, mit dem Schneebeesen verrühren und Eier dazu geben, nochmals ordentlich verquirlen.

Pfanne aufheizen (nicht zu hoch, bei mir Stufe 6 von 9) und etwas Omas Butteröl dazugeben und heiß werden lassen.

Ca eine Schöpfkelle Eimasse in die Pfanne geben und gut verteilen, auf eine Hälfte etwas Käse geben, darauf etwas Lachsschinken, Tomaten und wieder etwas Käse geben.

Wenn die Eimasse fast gestockt ist zuklappen, bis zur gewünschten Bräunung weiter braten, wenden und auch diese Seite etwas bräunen lassen.

Ergibt bei der 22cm Pfanne 5 Omelettes.

Füllung kann individuell angepasst werden, mir persönlich schmecken die Omelettes am besten wenn sie hell sind.

## TIPP:

Mit Pflücksalat servieren, bzw. in das Omelette legen nach dem es fertig ist.

ZUBEREITUNGSZEIT:

15MIN

KOCH/BACKZEIT:

20MIN

