

# Kräuter-Omelett



# Kräuter-Omelett



## ZUTATEN

Für 4 Personen

Viele der Produkte mit dem Bayerischen Bio-Siegel sind im Lebensmittel-Einzelhandel, im Bioladen oder direkt bei Landwirtinnen und Landwirten in Ihrer Region erhältlich.

### EIMASSE

- 20 g Butter zum Braten
- 6 Eier
- 4 EL Käse, gerieben
- 3 EL Sauerrahm
- 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskat

### FÜLLUNG

- 150 g Tomaten, gewürfelt
- 50 g Frischkäse
- 100 g Schinkenwürfel
- 80 g Sellerie, gewürfelt
- 80 g Kräuter, fein geschnitten (Thymian, Oregano, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon)

## ZUBEREITUNG

### EIMASSE

Butter in einer beschichteten Pfanne (Durchmesser 25 cm) schmelzen. Eier in eine Schüssel schlagen und mit den restlichen Zutaten (für die Eimasse) mit einer Gabel kurz aufschlagen. Die Hälfte der Masse in die Pfanne gleiten lassen und vorsichtig mit einem Silikonspatel verrühren, bis die Masse zu stocken beginnt. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Hälfte der Zutaten für die Füllung auf dem Omelett verteilen. Pfanne hin und her schwenken. Wenn sich das Omelett vom Pfannenboden löst, vorsichtig mit Hilfe des Silikonspatels zusammenklappen. Mit der jeweils anderen Hälfte ein zweites Omelett backen. Omeletts können kurz in den Ofen (bei 50 °C) gestellt und so warmgehalten werden. Besonders gut schmecken Omeletts, wenn sie in der Mitte noch cremig sind.

### TIPP

Für die Füllung können auch Zutaten nach dem eigenen Geschmack verwendet werden.