Omelette - Grundrezept

ZUTATEN

2 Eier pro Person

Butter, Salz, eventuell 1 EL Milch

ZUBEREITUNG

Eier salzen und mit der Gabel abschlagen.

Pfanne mit wenig Butter erhitzen, Eier dazugeben und verrühren, bis die Masse fest ist.

Man lässt sie einen Augenblick anziehen, rollt das Omelett von der Seite aus zur Mitte und faltet mit der Gabel die andere Seite darüber. Auf eine vorgewärmte Platte gleiten lassen und sofort servieren.

Omeletts können mit Pilzen, Faschiertem, Leber oder Gemüse gefüllt werden.

© 3-Omelette.docx