



Geflügelhof Lehnertz

Hauptstasse 19

54597 Habscheid

Tel.:06556/251

E-mail: info@ei-fel.de

www.Ei-fel.de

Gefülltes Eier Omelett



Zutaten für 4 Personen

8 frische EIFEL-Eier
3 Eßl. Milch
1/2 Tel. Salz
Fett für die Pfanne

Füllung mit Schinken

1/2 Becher Schmand
1/2 Bund Schnittlauch
Salz und Pfeffer
5 Scheiben Schinken

Füllung mit Lachs

1/2 Becher Schmand
1/2 Schnittlauch oder Gartenkräuter
Salz und Pfeffer
5 Scheiben Lachs

Füllung mit Tomate Mozzarella

1/2 Becher Schmand
1 Bund Rucola
100g geriebener oder gewürfelter Mozzarella
Einige sehr klein gewürfelte getrocknete Tomaten
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Eier, Milch und Salz mit einem Schneebesen sehr gut verquirlen. Fett in der Pfanne erhitzen und die Hälfte der Eimasse bei mittlere Hitze und geschlossener Pfanne stocken lassen. Omelett auf einen Teller legen und warm halten. Aus der restlichen Eimasse das zweite Omelett backen. Für die gewünschte Füllung die Zutaten vermengen, auf das warme Omelett streichen und zusammenrollen. Wie gewünscht, in der Mitte teilen oder in kleine Portionshäppchen schneiden und mit einem Zahnstocher fixieren. Als Hauptmahlzeit dazu ein frischer Salat. Sie können das Omelett warm aber auch kalt servieren.

Guten Appetit

