

Pikantes Omelett



3 Eier mit
3 EL Mehl und
3 EL Milch sowie
3 TL H₂O
4 cl Rum und
einer Prise Salz sorgfältig verquirlen, die schaumige Substanz ca. 10 Minuten stehen lassen. Währenddessen eine
beschichtete Pfanne mit
Öl sehr stark erhitzen. Dann die nochmals leicht schlagen, dabei unbedingt die Schaumbildung vermeiden. Einige Omeletts backen. In die noch heiße Pfanne
ein Glas eingelegte Champignons geben und gründlich rösten. In jedes Omelett eine Scheibe
salzigen Käse und
Schinken nach Geschmack einrollen.
Einige EL Petersilie in die Pfanne geben und die fertigen Omeletts bei geschlossenem Deckel etwas anrösten bis der Käse geschmolzen ist. Vor dem Servieren mit
etwas Muskat würzen.
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Beilage: kräftiger Rotwein

Tipp:

- ★ Statt dem Schinken eignet sich sehr gut gekochter Brokkoli in dünne Scheiben geschnitten. Etwas mehr Käse einlegen.

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)