

## *Pikantes Omelett*



*3 Eier* mit  
*3 EL Mehl* und  
*3 EL Milch* sowie  
*3 TL H<sub>2</sub>O*  
*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](mailto:rezepte@tandrin.de)>  
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)