

Omelett mit Schinken und Kräutern

Kategorien: Backen, Pfannengerichte, Single

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

3 Eier

50 ml Obers

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

gehackte Kräutermischung (Petersilie, Kerbel, Thymian, Schnittlauch)

80 g gekochter Schinken (in Streifen geschnitten)

30 g Butter

Zubereitung

Eier, Obers, Salz, Pfeffer, Muskatnuss verrühren.

In einer Pfanne (\varnothing 15 cm) die Butter schmelzen.

Eiermasse eingießen und durchrühren, bis die Masse zu stocken beginnt.

Gleichzeitig in einer anderen Pfanne die Schinkenstreifen anbraten.

Schinken auf das Omelett geben und dieses noch in der Pfanne zusammenrollen, danach auf einen Teller stürzen.

Getränketip: Bier, Wein, antialkoholische Getränke, Sekt