



Gemüseomelette mit Ricotta

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

150g Cikorino rosso, in Streifen
150g Chinakohl, in Streifen
Bratbutter oder Bratcrème
50 g Ricotta oder Frischkäse
3 Eier
0,75 dl Milch
Salz, Pfeffer, Paprika, evtl. Rosmarin

Und so wird's gemacht

Gemüse in Bratbutter in grosser Bratpfanne unter Rühren braten, bis es zusammenfällt.

Eier mit Milch verrühren, würzen, zum Gemüse giessen.

Bei mittlerer Hitze zugedeckt stocken lassen.

Nach Belieben wenden und auf zweiter Seite ebenfalls kurz backen.

Omelette mit Ricotta oder Frischkäse bestreichen, überschlagen auf Teller anrichten.



 Meine Notizen