

Gemüseomelette mit Ricotta



Zutaten

für 2 Personen

150g Cicerino 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.

www.BrunoFrei.ch