



Käse-Omelette

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

1 EL Butter
100g Tomaten, entkernt, in Schnitzen
Salz, Pfeffer
Einige Zweige Basilikum, Blättchen gezupft
Käse-Omelette:
4 Eier
Salz, Pfeffer
15 g Butter
60 g rezenten Tilsiter, geraffelt



Und so wird's gemacht

Butter in der Pfanne schmelzen, Tomatenschnitze begeben, kurz dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum daruntermischen, warm stellen.

Omelette: Eier, Salz und Pfeffer verquirlen. Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, Eimasse begeben und auf kleinem Feuer sorgfältig rühren, bis die Eimasse zu stocken beginnt.

Käse darüberstreuen und dann die Omelette auf eine Pfannenseite rutschen lassen und überschlagen.

Omelette auf eine vorgewärmte Platte anrichten und die Tomaten darüber verteilen.

Anstatt eine grosse Omelette vier kleine herstellen.

Fertige Omeletten im auf 50°C vorgewärmten Ofen warmstellen.

 Meine Notizen