



# 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