



Abendessen

Französische Omelette

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

8 Freilandeier
2 - 3 EL Milch
1/2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, nach Belieben
Butter

Zubereitung

In einer Schüssel

Die Eier mit einer Gabel gut verquirlen, die Milch und die Gewürze daruntermischen.

Bratpfanne (Teflon)

Die Omeletten in einer Bratpfanne mit etwas Butter goldgelb backen. Die Omeletten nicht zu lange backen, die Oberseite soll noch schön feucht sein.

Variantenvorschlag:

In die Omelettenmasse kann Schinken oder Champignons wie auch Schnittlauch daruntergemischt werden.
