



Benötigte Zutaten

250 g Erdäpfel (gekocht)

2 Frühlingszwiebel

1 Handvoll Champignons

100 g **Premium Original Almkönig**

4 Eier

75 ml **Premium Alpenmilch**

etwas **Premium Teebutter**

Salz, Pfeffer

Erdäpfel-Käse-Omelette

Oft bleiben ein paar Erdäpfel beim Mittagessen übrig, ein Stück Käse von der Jause, oder das ein oder andere Stück Gemüse. Diese Lebensmittel eignen sich hervorragend um daraus noch eine sättigende Mahlzeit in Form eines Omelettes zu machen.

Anleitung

1. Die gekochten Erdäpfel werden geschält und in Würfel geschnitten.
2. Die Frühlingszwiebel wird in Ringe geschnitten und die Champignons in dünne Scheiben.
3. Die Erdäpfel, Frühlingszwiebeln und Champignons werden in einer backofengeeigneten Pfanne in etwas Butter hell angeröstet.
4. In der Zwischenzeit werden die Eier aufgeschlagen und mit der Milch verrührt. Salz und Pfeffer hinzufügen.
5. Der Käse wird in kleine Würfel geschnitten.
6. Die Eiemischung wird mit den Käsewürfeln gemischt und zügig über das Gemüse geleert. Bei kleiner Hitze lässt man das Omelette auf dem Herd stocken
7. Nun kommt das Omelette für weitere 5-10 Minuten Oberhitze bei etwa 200°C in den Backofen. Sobald die Oberfläche eine goldbraune Färbung annimmt, ist das Erdäpfel-Käse-Omelette fertig.

Tipp: Für das Omelette kann man nahezu jedes Gemüse verarbeiten und für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig – Der Cremige“ verwendet werden.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
food-stories.at