



Buttermilchomelett

mit Schinken und Pilzen

Anleitung

Die Eier mit der Buttermilch, Mehl und einer Prise Salz gut verquirlen, etwas Fett in eine heiÙe Palatschinkenpfanne geben, die Masse eingieÙen und unter Schütteln der Pfanne stocken lassen. Das Omelett noch in der Pfanne heiÙ einschlagen und auf einen Teller rutschen lassen und füllen. Füllepilze und Schalotten putzen, vierteln oder in Scheiben schneiden und im Fett rösten. Erbsenschoten und Schinken ebenfalls dazugebe, kurz anrösten, würzen und mit Kräuter bestreuen. Das Omelett etwas aufklappen und füllen, den Rahm vor das Omelett auf den Teller geben und die restliche Fülle darüber legen.



Ein Rezept der:
AMA Marketing

Benötigte Zutaten

Pro Portion

4 Stück Eier

50 cl Buttermilch

4 EL Mehl

1 Prise Salz

1 Stück Butterschmalz zum Backen



Fülle	
100 g	Pilze
200 g	Schinken dünn geschnitten
3 Stück	Schalotten
5 Stück	Erbsenschoten
2 EL	Rahm
1 Bund	Frische Kräuter gehackt
1 Stück	Fett zum Braten
1 Prise	Salz, Pfeffer