Omelette mit Schinken und Käse

Mit dem Rezept für Omelette mit Schinken und Käse lässt sich ein Gericht zubereiten, das für das Frühstück genauso gut wie für das Abendessen geeignet ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

250 g	Mehl
300 ml	Milch
300 ml	Wasser
100 g	Schinken
100 g	Käse
3 Stk.	Eier
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	Öl
2 EL	Petersilie (gehackt)
1 Prise	Salz
	Öl (für die Pfanne)
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Omelette mit Schinken und Käse** zunächst Mehl und Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen.

2. Dann Eier in eine weitere Schüssel schlagen, Milch, Wasser, Öl, Pfeffer und Muskat zugeben und ordentlich verrühren. Jetzt beide Schüsseln zusammenfügen und durchmischen.

3. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und für etwa zwanzig Minuten gehen lassen.

4. In der Zwischenzeit den Schinken klein würfeln und den Käse reiben. Die Petersilie waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken.

5. Danach eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Teig vorsichtig in die Pfanne gießen, glatt streichen.

6. Das Omelette bei mittlerer Hitze für etwa drei bis vier Minuten braten lassen, wenden, wenn die Unterseite fest geworden und schön goldbraun ist. Das Omelette für etwa zwei bis drei Minuten braten lassen und dann die Hälfte mit Schinken, Käse und Petersilie bestreuen. Zusammenklappen und für etwa ein bis zwei Minuten weiter braten lassen. Nochmals wenden, eine weitere Minute braten, herausnehmen und gleich servieren.

Tipp

Das Omelette mit Schinken und Käse lässt sich auf viele weitere Arten zubereiten, beispielsweise mit verschiedenen Gemüsesorten oder mit Speck anstelle von Schinken. Wie auch immer es gemacht wird, es ist stets ein Genuss!