

# Salami Omelett mit Käse

Das Salami Omelett mit Käse schmeckt zur jeder Tageszeit. Egal ob zum Frühstück, zur Jause oder zum Abendbrot.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 EL	Milch
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
50 g	Salami
50 g	<a href="#">Käse</a> (Emmentaler, Gouda, Blauschimmelkäse, etc.)
1 Handvoll	Schnittlauch
1 EL	<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Für das **Salami Omelett mit Käse**, die Eier mit Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt die Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und aufschäumen lassen. Die Eirmischung in die Pfanne gießen. Etwas stocken lassen und mit Salami-Scheiben und geriebenen Käse belegen. Weiter braten lassen, bis sich an der Unterseite eine helle goldbraune Kruste bildet. Abschließend mit gehacktem Schnittlauch bestreuen. Das Salami Omelett auf ein Teller gleiten lassen und servieren.

### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



## Tipp