Ziegenkäse-Omelett

Ein Rezept mit unverwechselbarem Geschmack: Das würzige Ziegenkäse-Omelett ist gut verträglich und blitzschnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
200 g	Ziegenkäse
2 EL	Basilikum
60 g	Butter

Zubereitung

1. Für das Ziegenkäse-Omelett die Eier aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Basilikum vermischen. Den Ziegenkäse klein würfeln und unterrühren.

2. In einer Pfanne die Hälfte der Butter zerlassen und die halbe Eier-Mischung dazugeben. Um die Eiermasse gleichmäßig zu verteilen, die Pfanne vorsichtig hin und her schwenken.

3. Bei reduzierter Hitze das Omelett langsam stocken lassen. Wenn es fertig ist, herausnehmen und einmal zusammenklappen. Das zweite Ziegenkäse-Omelett mit Basilikum genauso zubereiten, beide auf vorgewärmten Tellern servieren.

Tipp

Das Ziegenkäse-Omelett ist ideal geeignet für den kleinen Hunger zwischendurch.