



Rustikales
Käse-Omelette

Frühstück IN HÖCHSTER Vollendung

Rustikales Käse-Omelette

Rezept für 2 Personen:

- 1 Zwiebel
- 4 Eier (Größe L)
- 100 g geriebener Appenzeller® mild-würzig
- 1 EL Butter zum Anbraten
- Ein Schuss Milch
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Kräuter gehackt
- Frische Kräuter zum Garnieren

Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Eier mit der Milch glatt rühren. Den Käse reiben. Die Zwiebelwürfel und den Käse in die Eiernischung einrühren. Nach Wunsch die gehackten Kräuter einrühren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Omelette-Masse eingießen und auf mittlerer Hitze backen. Vor dem Servieren mit ein paar frischen Kräutern garnieren.

Tipp: Das Rezept kann auch mit Schinken oder Tomaten verfeinert werden.

**COOKING
CATRIN**



www.cookingcatrin.at



Guten Appetit wünscht

