Rezept

Käseomelett

Ein Rezept von Käseomelett, am 08.10.2026

Zutaten

2 EL	Mehl
3 EL	Milch
	Salz
1 TL	Butter
2	Eier
30 g	frisch geriebener junger Gouda
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Eier und Milch in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Den geriebenen Käse unterrühren und den Teig mit Salz und Muskat würzen.

2. Die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Den Teig in die Pfanne geben und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze in ca. 5 Min. stocken lassen. Das Omelette vierteln, wenden und noch mal ca. 2 Min. weiterbraten. Omelettviertel aus der Pfanne heben, auf zwei Tellern anrichten und servieren.