

Rezept

Käseomelett

Ein Rezept von Käseomelett, am 17.12.2025

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 untermischen 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.