

Rezept

Klassisches Käseomelett

Ein Rezept von Klassisches Käseomelett, am 13.06.2026

Zutaten

2 Eier (Größe M)	2 EL Sahne
Salz	Pfeffer
1 TL Butter	3 EL fein geraspelter Gouda
grob geraspelter Gouda zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 PORTION | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal, 37 g F, 24 g EW, 2 g KH

Zubereitung

1. Die Eier mit der Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Eier hineingießen. Die Hitze reduzieren, den fein geraspelten Käse auf den Eiern verteilen und das Omelett bei kleiner Hitze in ca. 5 Min. stocken lassen, dabei nicht umrühren.

3. Das fertige Omelett zusammenklappen und mit dem grob geraspelten Gouda bestreut servieren.