

Rezept

Klassisches Käseomelett

Ein Rezept von Klassisches Käseomelett, am 18.12.2025

Zutaten

2 Eier (Größe M)

Salz

1 TL Butter

grob geraspelter Gouda zum Garnieren

2 EL Sahne

Pfeffer

3 EL fein geraspelter Gouda

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.