

Rezept

# Klassisches Omelett

Ein Rezept von Klassisches Omelett, am 23.04.2024

## Zutaten

**4** Eier  
**1 Prise** Salz

**2 EL** Sahne oder Milch  
**1 TL** Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Omelett | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier mit Sahne oder Milch mit einer Gabel verrühren, bis Eigelb und Eiweiß gut vermischt sind, und mit Salz würzen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Die Eier hineingießen und bei mittlerer Hitze ohne Rühren stocken lassen. Das Omelett mit Hilfe eines Spatels zusammenklappen und auf eine Platte oder einen Teller gleiten lassen.
2. Sie können 1 Hand voll kleingeschnittene Sauerampferblätter oder 1 EL fein gehackte Kräuter unter die Omelettmasse ziehen.
3. Oder das fertige Omelett mit 30 g grob zerdrücktem Gorgonzola belegen und zusammenklappen.