

Rezept

Omelette mit Blauschimmel- und Emmentaler Käse

Ein Rezept von Omelette mit Blauschimmel- und Emmentaler Käse, am 28.06.2026

Zutaten

5 Eier	Salz
Pfeffer	50 g Blauschimmelkäse
50 g Emmentaler Käse	30 g Butter
1 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, Eigelbe verrühren, salzen, pfeffern. Blauschimmelkäse in Stückchen schneiden, Emmentaler Käse reiben.

2. Butter in einer Pfanne (24 cm Ø) zerlassen. Käse und Eischnee unter die Eigelbe heben. Die Mischung in die Pfanne gießen, durch Schwenken der Pfanne verteilen und 1-2 Min. braten. Die Omelette mit dem Pfannenwender vom Rand lösen, mit Hilfe eines Deckels wenden und weitere 2 Min. braten. Auf eine Platte gleiten lassen und in 2 Portionen teilen. Schnittlauch waschen, trocknen, mit der Schere in Röllchen schneiden und darüber streuen. Dazu passt ein knackiger Blattsalat mit Kräuter-Vinaigrette.