Omelette Grundrezept

Zutaten für 2 Portionen:

- 6 Eier
- 4 EL Milch
- 1 EL Butter
- Petersilie (gehackt)
- 1 Prise Salz

Arbeitszeit:	ca. 2 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 7 Minuten

Zubereitung:

1. Erhitze die Butter in einer Pfanne.
2. Schlage die Eier in einer Schüssel auf.
3. Gib die Milch, Pfeffer und Salz hinzu.
4. Verquirle die Eiermilch.
5. Gieße sie zur Butter in die heiße Pfanne.
6. Bestreue das Ei mit gehackter Petersilie.
7. Lege einen Deckel auf die Pfanne und lass das Ei stocken. Wenn du es füllen möchtest, legst du nun die Zutaten deiner Wahl auf eine Hälfte.

8. Sobald das Ei fest ist, klappst du das Omelett in der Mitte zusammen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.