Herzhaftes Omelette mit Salami und Käse

Zutaten für ein herzhaftes Omelette:

- 3 Eier
- 50 ml Milch
- ½ Zwiebel
- 50 g Salami (3 Scheiben)
- 2 EL geriebener Käse

Für die Pfanne

- Butterschmalz (oder Öl)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Herzhaftes Omelette mit Salami und Käse selber machen

1. Erhitze das Butterschmalz oder etwas Öl in einer Pfanne.
2. Schneide in der Zwischenzeit die Salami und die Zwiebel in kleine Würfel. Brate sie im Fett leicht an.
3. Verrühre das Ei mit der Milch und einer ordentlichen Prise Salz.
4. Gib das verquirle Ei zur Zwiebel-Salamimischung in die Pfanne und bringe die Masse bei geringer Hitze zum Stocken.
5. Belege eine Hälfte mit dem geriebenen Käse und klappe die andere Seite des Omelettes vorsichtig darauf.

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

© Jenny Böhme