



Benötigte Zutaten

Pro Portion

4 Stück Eier

50 cl **Premium Buttermilch**

4 EL Mehl

1 Prise Salz

1 Stück Butterschmalz zum Backen

Fülle

100 g Pilze

200 g Schinken dünn geschnitten

3 Stück Schalotten

5 Stück Erbsenschoten

2 EL **Premium Sauerrahm**

1 Bund Frische Kräuter gehackt

1 Stück Fett zum Braten

1 Prise Salz, Pfeffer

Buttermilchomelett

mit Schinken und Pilzen

Anleitung

Omlett

1. Die Eier mit der Buttermilch, Mehl und einer Prise Salz gut verquirlen, etwas Fett in eine heiße Palatschinkenpfanne geben, die Masse eingießen und unter Schütteln der Pfanne stocken lassen.
2. Das Omelett noch in der Pfanne heiß einschlagen und auf einen Teller rutschen lassen und füllen.

Fülle

3. Pilze und Schalotten putzen, vierteln oder in Scheiben schneiden und im Fett rösten.
4. Erbsenschoten und Schinken ebenfalls dazugebe, kurz anrösten, würzen und mit Kräuter bestreuen.
5. Das Omelett etwas aufklappen und füllen, den Rahm vor das Omelett auf den Teller geben und die restliche Fülle darüber legen.



Ein Rezept der:
AMA Marketing