

Omelett mit Schinken und Käse



Zutaten für eine Form:

2 frische Eier
1-2 EL Milch
1-2 EL Mineralwasser
1 TL Butterschmalz
30 g Kochschinken
30 g geriebener Emmentaler
3-10 g geriebener Parmesan (optional)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat

Besondere Hilfsmittel:

feuerfeste Auflaufformen mit ca. 15-20 cm Durchmesser

1. Backofen 10 min auf 180° vorheizen. Dabei die Formen von Anfang an auf den Rost in der mittleren Schiene stellen.

2. Inzwischen die Eier mit der Milch und dem Mineralwasser verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Schinken klein würfeln, den Käse bereitstellen.

3. Butterschmalz in die heiße Form geben und verteilen, auch an den Rändern. Etwas von dem Reibekäse einstreuen. Die Eiermischung zugießen, Schinken und den Rest Käse einstreuen und das Ganze im Backofen ca. 15-18 Minuten stocken lassen.

4. In der Form am Tisch servieren, Vorsicht (!), heiß.

Hinweise:

Erstanregung und Foto im Café Tomaselli, Salzburg am 20.10.2017

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 30 min, kleine Gerichte, Eierspeisen, Schinken, Käse, international

Rezept und Foto: Walter Stand 17.11.2024