



Omelett mit Erbsen und Mozzarella

Beim Omelettenteig habe ich etwas improvisiert, statt Milch habe ich Sauerrahm verwendet und das Mehl mit Wasser angerührt. Geschmeckt hat sie sehr gut. Mit den angegebenen Mengen gibt es eine recht dicke Omelette, schon fast eine Frittata. Sie wird auch nur einseitig ausgebacken. Sobald die Eimasse leicht angestockt ist wird sie mit Erbsen und Mozzarella belegt und zugedeckt fertig gegart. Gewürzt wird sie nebst Salz, Pfeffer mit Kräutern je nach Vorliebe: Z.B. Herbes de Provençes, Rosmarin oder Estragon.

Zutaten (1 Portion)

2 Eier
10g Mehl
1dl Wasser
50g Sauerrahm
80g Erbsen (aufgetaut)
100g Mozzarella
1Tl Herbes de Provençe
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, schluckweise Wasser zugeben und verrühren bis ein Teig entsteht, Wasser in grösseren Schlucken zugeben und mit dem Schwingbesen kräftig verrühren. Auf diese Weise entstehen bestimmt keine Klümpchen. Eier und Sauerrahm zugeben und gut verquirlen. Mit Herbes de Provençe, Salz und Pfeffer würzen. Teig 1 Stunden abgedeckt ruhen lassen.

Mozzarella in ca 1cm grosse Würfel schneiden.

Nicht zu knapp Bratbutter mässig erhitzen. Eimasse zugliessen. Omelett leicht anstocken lassen (ca. 2 Minuten). Mozzarella und Erbsen auf der Omelette verteilen, leicht salzen und pfeffern. Temperatur etwas zuruckstellen und zugedeckt 12 -14 Minuten stocken lassen.

Am Tisch nach Belieben nachwuerzen.





