



## Brot-Omelett mit Alpkäse

Eine helle und fluffige Omelettenvariante bereitet man mit 2-3 Tage altem Zopf zu. Mit dunklem Brot wird sie nicht nur dunkler, sondern auch kräftiger im Geschmack. Gut sind sie beide. Ein gutes Rezept um altes Brot zu verwerten, da nimmt man eben das, was übriggeblieben ist. Zusammen mit einem würzigen, aber nicht zu rezenten Käse gebacken, ist die Brot-Omelette gut für eine Hauptspeise und schmeckt auch lauwarm oder kalt als Snack oder zum Apéro.

### Zutaten

3 Scheiben Zopf, ca. 80g  
3 Eier  
2dl Milch  
40g Zwiebel  
50g Alpkäse (Malbuner)  
1 kleiner Zweig frischer Rosmarin  
Muskatnuss, Pfeffer, Salz  
Bratbutter

### Zubereitung

Zopf klein würfeln, dabei die Rindenstücke möglichst klein schneiden, in eine Schüssel geben und mit der Milch übergießen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel hacken und in Bratbutter andünsten bis sie leichte Röstspuren zeigt. Auskühlen lassen.

Nadeln vom Rosmarinzweig abzupfen und fein hacken.

Eier verquirlen und zum eingeweichten Brot geben. Käse raffeln und zugeben, Zwiebeln und Rosmarin zugeben und vermischen.

Mit Muskatnuss, Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Omelette bei mässiger Temperatur beidseitig ausbacken. Zum Wenden einen Teller auf die Pfanne legen, und diese samt dem Teller mit Schwung umkippen.

Omelette mit Salat anrichten.





