

Omeletten mit Alpkäse und Kräutern

Hauptgericht für 4 Personen (für etwa 12 Stück)

ZUTATEN

- 50 g Preiselbeeren, frisch oder tiefgekühlt
- 200 g halbharter oder harter Alpkäse, an der Röstiraffel geraffelt
- 2 Handvoll Saisonkräuter, z.B. Basilikum, Thymian, Schnittlauch oder Alpenkräuter, gehackt
- 300 g Cherrytomaten
- etwas Butter
- etwas Salz und Pfeffer

Omelettenteig

- 300 g Mehl
- 1 TL Salz
- 3 Eier
- 7 dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
- 1 EL Öl
- etwas Bratbutter zum Backen



ZUBEREITUNG

- 1** Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Die Eier mit Milchwasser und Öl verquirlen und zum Mehl giessen. Alles zu einem glatten Teig rühren. Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- 2** Ofen auf 80 °C vorheizen.
- 3** Bratbutter in beschichteter Bratpfanne erhitzen, 1 Portion Omelettenteig begeben, mit ein paar Preiselbeeren bestreuen und auf der einen Seite goldgelb backen, wenden, mit einer Portion Käse und Kräutern bestreuen. Wenn der Käse geschmolzen ist, die eine Seite der Omelette über die andere klappen, warmstellen. Die restlichen Omeletten fertigstellen.
- 4** Butter in separater Pfanne erwärmen. Cherrytomaten bei mittlerer Hitze dämpfen, würzen.
- 5** Die fertigen Omeletten auf die Teller legen, Cherrytomaten dazulegen.

TIPPS

Dazu passt ein gemischter Salat. Anstelle der Cherrytomaten anderes Saisongemüse verwenden z.B. Rübli, Spinat, Randen. Selbst gesammelte Alpenkräuter, wie z. B. Thymian, wilder Schnittlauch oder wenig Pfefferminze, schmecken besonders aromatisch.