



UNSER TIPP:

Das Omelette kann je nach Geschmack auch mit zusätzlichen Zutaten variiert werden.

ALLGÄUER BERGKÄSE G.U.

Omelette mit Wildkräutern



ZUTATEN FÜR EIN OMELETTE:

- 3 Eier
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 EL Tomatenwürfel
- 4 EL Allgäuer Bergkäse, gerieben
- ½ Frühlingslauch, in Ringe geschnitten
- 1 EL Wildkräuter, gehackt

ZUBEREITUNG:

Die Eier in einer Schüssel verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und heiß werden lassen, dann die Eier eingießen. Zu Anfang noch mit dem Kochlöffel rühren, sobald die Masse aber zu stocken beginnt, die restlichen Zutaten auf dem Omelette verteilen. Anschließend einrollen und sofort servieren



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann.
Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntruck