

Omelett mit Schinken und Käse



Zutaten für eine Form:

2 frische Eier
1 EL Milch
1 EL Mineralwasser
1/2 EL Butterschmalz
25 g Kochschinken
25 g Gratinkäse
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. Die Eier-
mischung zugießen,
Schinken und Käse
einstreuen und das Ganze
im Backofen ca. 15-18
Minuten stocken lassen.

4. In der Form am Tisch
servieren.

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,
international

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.06.2024