

# 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 Gratkäse  
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