

EIN FRÜHLINGSFRISCHER TIPP

FRISCHKÄSE-OMLETT MIT GRÜNEM SALAT

ÜBERREICHT DUCH OBST & GEMÜSE WAGNER

Zutaten:

4 Eier

Salz

1 – 2 TL "Frischer Frühlingsmix"

(aus der "Gewürzoase" von Obst & Gemüse Wagner)

1 halbes Pack Frischkäse (100g)

2 TL neutrales Öl (z.B. Erdnuss- oder Rapsöl)

10g Butter

Zubereitung:

Die Eier mit einer Gabel verschlagen.

Salzen, pfeffern und "Frischer Frühlingsmix" untermischen.

Frischkäse in kleinen Stücken unterrühren.

Öl und Butter erhitzen.

Eimasse in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze stocken lassen.

Wenn die Masse stockt, mit einem Holzlöffel leicht anheben.

Sobald die Unterseite fest und die Oberseite noch etwas feucht ist, das Omlett zur Hälfte zusammenklappen. Sofort servieren.

Guten Appetit,

ihre Christine Wagner