

Omelette aux fines herbes

Zutaten: (für 2 Personen)

4 Eier

4 EL Rahm

nach Belieben frische Kräuter, gehackt oder geschnitten (z. Bsp. Schnittlauch, Peterli, Kerbel etc.)

Salz und Pfeffer aus der Mühle

ein kleines Stücklein Butter

Butter zum Braten der Omelette

Zubereitung:

Die Eier mit dem Rahm aufschlagen. Die Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Butter bei mittlerer Hitze kurz aufschäumen lassen und die Ei-Rahm-Mischung in die beschichtete Pfanne geben. Die Ei-Masse mit einem Holzlöffel vom Pfannenrand her vorsichtig Richtung Mitte schieben.

Die Omelette von der einen Seite her einschlagen, sobald sich am Pfannenboden eine feste Ei-Schicht gebildet hat. Auf der Oberseite muss die Omelette noch halbflüssig oder, wie die Franzosen sagen «baveuse» sein.

Die Omelette auf einen vorgewärmten Teller geben und vor dem Servieren ein Stücklein Butter darauf geben.
