

# Käseomelett



Würziges, kräftiges Omelett ...

Wie man ein Käseomelett zubereitet, weiß ich eigentlich nicht. Aber da es ein Omelett ist, kommen Eier hinein. Und da das Wort „Käse“ im Begriff des Gerichts enthalten ist, schließlich auch Käse.

Also, man nehme frisch geriebenen, mittelalten Gouda, dazu Eier und frisch geriebenes Meersalz und frisch geriebenen bunten Pfeffer.

Für noch mehr Geschmack und das Aussehen kommt eine große Portion frisch geschnittener Schnittlauch darauf. Man kann auch frisch geschnittene Petersilie verwenden.

Mein Rat: Dieses sehr fragile Omelett lässt sich nur schwer wenden, auch nicht mit zwei Pfannenwendern. Ich habe das Omelett, auf der einen Seite gebraten, auf einen großen Teller rutschen lassen. Dann stülpt man die Pfanne – sie darf nicht mehr viel Fett enthalten – darüber und wendet das Ganze mithilfe eines Küchenhandtuchs. Somit gelangt das Omelett mit

der noch ungebratenen Seite in die Pfanne, wo es noch einige Minuten gebraten wird.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 4 Eier
- 150 g mittelalter Gouda
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener bunter Pfeffer
- Öl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schnittlauch kleinschneiden. Käse in einer Küchenmaschine oder Handreibe grob in eine Schüssel reiben. Eier aufschlagen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Kochlöffel gut vermischen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Omelettmasse hineingeben und verteilen. Auf einer Seite einige Minuten kräftig anbraten. Omelett mithilfe meines Ratschlags wenden und nochmals einige Minuten braten.



... mit viel Schnittlauch

Omelett auf einen Teller geben. Mit Schnittlauch garnieren.  
Servieren.