

Omeletten mit Schinken und Kräutern (für 4 Personen)

Zutaten: 200 g Mehl
 1 TL Salz
 4 Eier
 4 dl Milch-Wasser (halb, halb)
 200 g Schinken, in Würfel geschnitten
 Kräuter gehackt (Petersilie, Schnittlauch)
 Bratbutter oder Bratcrème

Zubereitung:

Das Mehl und das Salz mischen und eine Mulde formen. Die Eier und das Milchwasser verrühren und hineingiessen. Das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 15 bis 30 Minuten ruhen lassen. Den Schinken und die Kräuter unter den Teig mischen.

Aus dem Teig mit wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne 8 Omeletten ausbacken. Im auf 60°C vorgeheizten Ofen warm stellen.