



# BÄRLAUCH-OMELETT

mit Schinken vom Biohof Niedereben und Aschbacher Bergkäse



Vorbereitungszeit



Koch-/Backzeit

## Zutaten

Für 2 Personen

### Für die Omeletts

- 1 Bund frischen Bärlauch
- 2 Eier
- 100 g Weizenmehl Typ 00
- 70 g Milch
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- etwas Olivenöl

### Für die Füllung

- 100 g gekochten Schinken vom Niederebenhof
- 50 g Aschbacher Bergkäse der Algunder Sennerei
- 1 Schalotte
- 70 g frische Champignon
- 1 EL Pinienkerne (Pinoli)
- 1 Peperoncino
- 1 EL Butter

## Zubereitung

Den Schinken und die Champignons in Streifen schneiden und zusammen mit der feingehackten Schalotte, dem Peperoncino und den Pinienkernen in der Pfanne mit der Butter anrösten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Die Eier mit der Milch, der zerlassenen Butter und dem Mehl mit dem Stabmixer gut verquirlen. Den gewaschenen Bärlauch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und fein mixen.

In einer flachen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Omeletts auf beiden Seiten backen.

Jedes Omelett mit der Schinken-Champignon-Mischung belegen, den Bergkäse darauflegen und zusammenklappen. Im auf 200° vorgeheizten Backofen für 5 Minuten backen und mit fein gehobeltem Blaukraut servieren.

**TIPP:** Anstelle der Champignons können auch weiße Spargel verwendet werden. Schmeckt ebenso lecker!

50 g Blaukraut

Ein Rezept von: Tourismusverein Partschins