



Frühstücks-Omelette

Zutaten

(12 Stück)

8 Eier (Klasse M)
125 ml Milch, 1,5 % Fett
Jodsalz, Pfeffer
je nach Geschmack:
- Speckwürfel
- Frühlingszwiebeln
- Lauch
- Tomaten
- Paprika
- Karotten
- geriebener Käse
- Petersilie
- Schnittlauch
Butter zum Einfetten der
Muffinform

Zubereitung

- Omelette-Füllung auswählen und vorbereiten, Gemüse der Wahl putzen, waschen und nach Belieben klein schneiden
- Eier mit Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen
- Muffinform mit Butter gut einfetten und die Omelette-Füllung in die Förmchen geben
- Eier-Milch Mischung darüber gießen und mit Kräutern garnieren
- Omeletts ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) goldgelb backen

