



TOMATEN-KÄSE-OMELETTE | HOFHAMMERS HÜHNERHOF

Sommerrezept aus Eiern von glücklichen Hühnern aus Teisendorf



Omelette aus Eiern von Hofhammers glücklichen Hühnern

Zutaten für 1 Omelette:

- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 80 ml Milch
- 30 g gut schmelzender, geriebener Käse, wie bspw. Gouda
- 10 g Butter
- 1 mittelgroße Tomate
- 1 EL frischer, geschnittener Basilikum
- 1 TL gehackte Petersilie
- 1 TL Gewürzmischung, idealerweise die Mischung „Caprese“ aus dem Hofladen Hofhammer
- Salz und Pfeffer
- Varianten mit Hackfleisch, Speckwürfeln, Pilzen und alle Arten von Gemüse aus dem Bauerngarten (Zucchini, Paprika, Auberginen etc.) möglich.



Zubereitung:

Tomaten zu kleinen Würfeln schneiden. Das Mehl mit den Eiern und der Milch in eine kleine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer ungefähr eine Minute lang gut durchmischen. Mit einer großen Prise Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Die Butter in der Pfanne auf mittlerer Hitze schmelzen und den Omelette-Teig eingießen.

Nach kurzer Zeit die Tomatenwürfel, den geriebenen Käse und das Basilikum einstreuen. Nach etwa fünf Minuten in der Mitte zusammenklappen und etwas später (evtl. unter Zuhilfenahme eines Tellers) wenden. Auf dem Teller angerichtet mit etwas Petersilie bestreuen – fertig.

„Die Rettung nach einem langen Tag: Unser Hofhammer-Tomaten-Käse-Omelette! Schmeckt äußerst lecker und ist ausgesprochen schnell fertig. Am besten kommt der Geschmack natürlich mit unseren Hofhammer-Eiern aus unserem Hofladen in Teisendorf heraus: Täglich geöffnet von 8:00 und 20:00 Uhr.“

Eure Evi und Michael Hofhammer, Hofhammers Hühnerhof