

# Würziges Spargelomelett

Mit diesem Rezept lässt sich fix eine leckere Mahlzeit zubereiten. Ob für ein spätes Frühstück, schnelles Mittag oder Abendessen für jeden Tag. Einfach gut.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

800 g weißer Spargel  
Salz  
100 g Gouda  
etwa 15 g Kerbel  
8 Eier (Größe M)  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
4 TL Dr. Oetker geröstete,  
gehackte Haselnüsse  
frisch gemahlener Pfeffer  
etwa 8 Scheiben Serrano-  
Schinken (etwa 100 g)

### Außerdem:

Butterschmalz oder Margarine

Wie bereite ich ein leckeres Spargelomelett zu?:

## 1 Vorbereiten:

Spargel schälen und in Salzwasser mit Deckel etwa 12 Min. garen. Spargel mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warm stellen. Käse fein reiben. Kerbel waschen, trocken tupfen und fein hacken.

## 2 Omelette - Masse zubereiten:

Für die Omeletts Eier mit 1/2 TL Salz, Crème légère, Haselnüssen, Pfeffer und Kerbel in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verschlagen. Käse unterrühren.

## 3 Omeletts garen:

Etwas Butterschmalz oder Margarine in einer Pfanne (Ø etwa 19 cm) erhitzen. 1/4 der Eimasse hineingeben und mit Deckel bei schwacher Hitze 6-8 Min. garen. Omelett aus der Pfanne nehmen, im Backofen warm stellen und weitere 3 Omeletts braten.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Die Omeletts mit der Kräuterseite nach unten legen. Auf jedem Omelett etwa 2 Scheiben Schinken verteilen, einige Spargelstangen auflegen und die würzigen Spargelomeletts zur Hälfte überklappen.

