



Valentinstagsfrühstück mit Omelettbrötchen und Blinis



Zutaten

- Henri Willig roter Pesto-Käse
- 3 eier
- Schnittlauch
- Salz & Pfeffer (nach Bedarf)
- 2 Teelöffel Chiliflocken
- 50 g Buchweizenmehl
- 150 g Patentmehl
- 275 ml milch
- 5 g Hefe
- 2 eier
- 2 g salz
- Henri Willig Baby Gouda natur
- Bresaola (getrocknetes italienisches Fleisch)
- Kresse
- 2 tomaten

Bereidingswijze

Ein köstliches Valentinstagsfrühstück mit Henri Willig Käse

Ein gesundes, köstliches und besonderes Rezept für alle, die es verdient haben!

Vorbereiten der Omelett-Rollen:

Die Eier mit den Chiliflocken, Pfeffer und Salz vermischen.

Geben Sie etwas Butter in die Pfanne und verteilen Sie eine sehr dünne Schicht der Eimasse in der Pfanne.

Den roten Pesto-Käse auf das Ei geben und einen Deckel auf die Pfanne legen.

Nun den Käse schmelzen lassen und das Ei bei etwas geringerer Hitze garen.

Das Omelett aufrollen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Zubereitung der Blinis

Das Mehl mit der Milch und der Hefe vermischen.

Dann die Eier und das Salz hinzufügen und gut vermischen.

Die Blinis in etwas Butter 2 bis 3 Minuten auf jeder Seite braten.

Die Blinis mit dem Bresaola und dann mit einer Scheibe Käse belegen.

Die Scheiben (ohne sie zu stapeln) in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen legen, bis der Käse geschmolzen ist.

Legen Sie nun die Tomatenscheiben darauf und stapeln Sie sie.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
Hoogedijk 8, 1145 PM
Katwoude
Niederlande
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Mit der Kresse servieren.

Zum Ziegenkäse und dem Ananas-Ingwer-Dip passt das Kletzenbrot hervorragend.

Genießen Sie!

Vielen Dank für dieses köstliche Rezept Evelien von @gezelligerecepten!
