



Italienisches Omelett mit Jersey-Käse, Thunfischcreme mit Pistazien, gekochtem Schinken & toralli



Zutaten

- 12 eier
- 300 gr Henri Willig Bio-Jersey-Käse, in Würfel geschnitten
- 300 gr gekochter Schinken
- 120 gr Thunfischcreme mit Pistazien
- Q.b. taralli (Q.b. bedeutet quanto basta, also so viel wie nötig)
- Q.b. Natives Olivenöl extra
- Q.b. Salz

Zubereitungsmethode Italienisches Omelett

Entdecken Sie den Charme der italienischen Küche mit diesem köstlichen Rezept für ein italienisches Omelett, angereichert mit dem cremigen holländischen Jersey-Käse von Henri Willig. Dieses Omelett ist eine perfekte Kombination aus Einfachheit und Geschmack und eignet sich sowohl zum Brunch als auch zum Mittagessen. Die Zugabe von Thunfischcreme mit Pistazien und gekochtem Schinken verleiht diesem traditionellen Gericht eine einzigartige Note. Dieses Rezept ist einfach zu befolgen und bietet ein geschmackliches Erlebnis. Lassen Sie sich von dem italienischen Flair inspirieren und genießen Sie ein köstliches Omelett mit dem Qualitätskäse von Henri Willig.

Vorbereitung

- 1: Die Eier in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen und einige Prisen Salz hinzufügen.
- 2: Den gewürfelten Käse und die Thunfischcreme dazugeben und alles vermengen.
- 3: In einer Pfanne ausreichend Olivenöl erhitzen, und wenn das Öl heiß genug ist, die Mischung hineingeben.
- 4: Auf kleiner Flamme braten, eventuell mit einem Deckel darauf.
- 5: Den in Scheiben geschnittenen Schinken und die zerbröckelten Taralli dazugeben, bevor das Omelett gewendet wird.
- 6: Etwa 5 Minuten braten. Das Omelett mit Hilfe des Deckels umdrehen und die andere Seite bei niedriger Hitze braten.
- 7: Bei Tisch mit den Taralli und eventuell übrig gebliebenen Käsewürfeln und Thunfischcreme mit Pistazien servieren.

Sind Sie bereit, Ihr eigenes italienisches Omelett zu machen?

Genießen Sie Ihr hausgemachtes italienisches Omelett, eine schmackhafte Kreation mit dem zarten Henri Willig Bio-Jersey-Käse. Ideal als Aperitif oder für einen leckeren Brunch. Bestellen Sie jetzt in unserem Webshop den nötigen



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Käse und das Zubehör, um dieses köstliche Rezept in die Tat umzusetzen. Buon appetito!
