

Ein luxuriöses Valentinsfrühstück mit Omelettbrötchen und Blinis selbst zubereiten



Zutaten

- 1 Henri Willig roter Pesto-Käse
- 33 Eier
- Schnittlauch
- Salz & Pfeffer (nach Bedarf)
- 2 2 Teelöffel Chiliflocken (je nach Bedarf mehr oder weniger)
- 50 50 g Buchweizenmehl
- 150 150 g Patentmehl
- 275 275 ml Milch
- 4 5 g Hefe
- 2 2 Eier
- 2 2 g Salz
- 1 Henri Willig Baby Gouda natur
- Bresaola (getrocknetes italienisches Fleisch)
- Gartenkresse
- 2 2 Tomaten

Zubereitungsmethode Luxus-Valentinsfrühstück mit Omelettbrötchen und Blinis

Beginnen Sie den Tag der Liebe auf köstliche Weise mit unserem einzigartigen Rezept für ein Valentinsfrühstück. Mit Omelett-Röllchen und herzhaften Blinis, die mit unseren leckeren Käsesorten angereichert sind, sorgen Sie für einen unvergesslichen Morgen. Dieses einfache, aber eindrucksvolle Valentinsfrühstück können Sie selbst zubereiten und es ist die ideale Art, Ihre/n Liebste/n zu überraschen.

Vorbereitung

- 1: Die Eier mit den Chiliflocken, Pfeffer und Salz vermischen.
- 2: Etwas Butter in die Pfanne geben und eine sehr dünne Schicht der Eimischung darauf geben. Den roten Pesto-Käse auf das Ei geben und einen Deckel auf die Pfanne legen. Nun bei etwas geringerer Hitze den Käse schmelzen und das Ei garen lassen.
- 3: Das Omelett aufrollen und mit Schnittlauch bestreut servieren.
- 4: Das Mehl mit der Milch und der Hefe vermischen. Dann die Eier und das Salz hinzufügen und gut vermischen.
- 5: Die Blinis in etwas Butter auf jeder Seite etwa 2 bis 3 Minuten braten.
- 6: Jedes Blini mit dem Bresaola und einer Scheibe Käse belegen.
- 7: Die Scheiben (ohne sie zu stapeln) in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen legen, bis der Käse geschmolzen ist
- 8: Legen Sie nun die Tomatenscheiben darauf und stapeln Sie sie.
- 9: Mit der Kresse servieren.



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

Sind Sie bereit, Ihr eigenes luxuriöses Valentinsfrühstück mit Omelettröllchen und Blinis zuzubereiten?

Dieses luxuriöse Valentinsfrühstück mit Käse von Henri Willig ist der perfekte Start in einen romantischen Tag. Es ist leicht selbst zu machen und wird garantiert ein Erfolg. Genießen Sie die liebevollen Aromen gemeinsam und machen Sie den Valentinstag zu einem unvergesslichen Moment. Mit diesem Rezept beginnt jeder Valentinstag auf die liebevollste Weise.