



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Käseomelett

Peynirli Omlet



4 Eier
4 EL Öl
1 Glas geriebener Käse
1 Dessertlöffel rote Paprikaschote
1 TL Salz

- # Die Eier in eine tiefe Schale einschlagen, ein Dessertlöffel Salz einstreuen und das Eigelb mit dem Eiweiß gut mischen.
- # Geriebenen Käse hinzugeben und das ganze gut vermischen, so dass man eine homogene Masse erhält.
- # In einer Teflonpfanne Öl erhitzen und die Ei-Käse-Mischung hineinfüllen.
- # Wenn die Unterseite leicht geröstet ist dann wenden und die Oberseite auch rösten, schließlich rote Paprikaschoten drüberstreuen.
- # In vier gleichgroße Stücke teilen und warm servieren.

Tipp: Anstelle von Käse kann man auch feingehackte Pilze verwendet und erhält somit Pilzomelett.