



www.hermanns-feine-kost.de
@hermannsfeinekost

www.koeln-weiden.wajos.de
@wajoskoeln

Wajos Partner – Rhein Center Köln Weiden - Aachener Str. 1253 – 50858 Köln

Omelette

Zutaten für 2 Personen:

Für den Quark

- 250 g Speisequark (20% Fett)
- 3 EL Milch
- 1/4 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Schnittlauch - gehackt
- 1 Frühlingszwiebel
- 1/2 TL Wajos Gewürzsalz Provence - mit Lavendelblüten

Für das Omelette

- 2 EL Rapsöl
- 4 Eier - verquirlt
- 2 EL Parmesan - gerieben
- 2 Frühlingszwiebeln - in Ringe geschnitten
- 5 Radieschen - in feine Scheiben geschnitten
- 1/4 Gurke - in feine Streifen geschnitten
- Pfeffer
- Wajos Gewürzsalz Provence - mit Lavendelblüten

ZUBEREITUNG:

Aus Quark, Milch, Petersilie, Schnittlauch und Gewürzsalz Provence den Frühlingsquark anrühren – beiseitestellen. Eier kräftig und leicht schaumig verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 2/3 der Frühlingszwiebeln sowie den Parmesan unterrühren. Die Eimasse dann in Rapsöl in einer Pfanne dünn anbraten. Das Omelette auf einen Teller legen, mit Radieschen und Gurke füllen, etwas Frühlingsquark darüber geben, mit den restlichen Frühlingszwiebeln bestreuen und zuklappen oder einrollen.

Den restlichen Quark dazu servieren und das Gewürzsalz zum Verfeinern auf den Tisch stellen.