



Rezept: 1 / 027 – „Lauch-Schinken-Omelette“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Ein Lauch-Schinken Omelette ist ein perfektes Gericht fürs Abendessen. Omelette - das klingt zunächst ja ganz einfach. Ist es eigentlich auch – wenn man bei der Zubereitung folgendes beachtet: Lassen Sie das Omelette nur leicht anstocken. Währenddessen ziehen Sie mit einer Gabel durch die Eierspeise, so dass diese eine luftige, schaumige Konsistenz bekommt. –

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung gekochter Schinken - 1 Stange Lauch - Butter - 100 ml Creme Fraiche - 50 ml Milch - 50 g Parmesan - 3 Eier - 2 Eigelb - Salz, Pfeffer und Muskat zum Abschmecken

Zubereitung:

Den Lauch längs durchschneiden und in Scheiben schneiden, den gekochten Schinken würfeln. Beides in eine gebutterte (nicht allzu große) Pfanne geben.

Nun die Milch mit der Creme Fraiche aufkochen und etwa 2/3 des Parmesans unterrühren, so dass dieser langsam schmilzt. Anschließend vom Herd nehmen, die Eier und das Eigelb hinzugeben, zu einer homogenen Masse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Heizen Sie den Backofen währenddessen auf 160° Grad vor. Die Masse bestehend aus Eiern, Milch Creme Fraiche geben Sie nun über Schinken und Lauch und streuen den restlichen Parmesan über das Omelette. Garen Sie die Omelette ca. 20 Minuten im Backofen.

Beilagen: Baguette oder Toast

Weinempfehlung:

Servieren Sie einen Wein aus der autochthonen Rebsorte „Gelber Orleans“ QbA. trocken aus der Einzellage Hahnheimer Moosberg, Rheinhessen, leicht gekühlt bei 10°-12° C

"Der Wein ist mein Vergnügen! // Ich wollt, das ganze Meer // Wär Wein und ich ein Walfisch, //
Der schwämme drüber her." –
Georg Weerth, Werke, Bd.1: Gedichte