

# Bärlauch Omelett

## Zutaten für 2 Personen



### Zutaten

1 Bund	Bärlauch (50g)
4	Eier
4EL	Milch
	Butter, Pfeffer und Salz
6	Cherry Tomaten zur Deko

1. Die Bärlauch Blätter unter fließendem Wasser abspülen, trockenschütteln, in dünne Streifen schneiden.

2. Eier in eine Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen, leicht verquirlen, Milch und Bärlauch unterrühren.

3. Butter in einer heißen Pfanne zerlassen. Die Bärlauch-Eiermasse hineingeben, darin gleichmässig verteilen und bei mittlerer Hitze

stocken lassen. Zum Schluss das Omelett zusammenlegen.

4. Das Bärlauch Omelett auf eine vorgewärmte Platte gleiten lassen und mit den Cherry Rispen Tomaten dekorativ servieren.

**En Guete!**

[guggismaert.ch/rezepte](http://guggismaert.ch/rezepte)

**Guggi's  
Märt** lokal &  
frisch