

Käse-Omelette

für 4 Personen

200 g	Mehl
180 g	Weisswein
180 g	Milch
½ TL	Salz
je 1 Prise	Paprika und schwarzer Pfeffer
1 EL	Oliven- oder Sonnenblumenöl
oder	
2 EL	flüssige Butter
1 EL	Bratbutter
1 EL	Öl
genügend	dünne Käsescheiben (Emmentaler, Fol Épi, Gouda, Cheddar, Greyzer)

Das Mehl in eine grosse Schüssel geben und mit dem Wein, der Milch, den Eiern sowie den Gewürzen und dem Öl (oder der Butter) zu einem glatten Teig rühren.

In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter und das Öl auf mittlerer Temperatur erhitzen. Ca. $\frac{1}{8}$ des Teigs in die Pfanne geben und gleichmässig ausstreichen.

1-2 Minuten lang braten, dann Käsescheiben auf der einen Hälfte der Omelette verteilen. Die andere Hälfte vorsichtig darüberklappen und gut andrücken.

2 Minuten braten. Dann wenden und weitere 2 Minuten braten. Kontrollieren, ob beide Seiten etwas gebräunt sind. Bei Bedarf noch einmal wenden und weiterbraten. Anschliessend herausnehmen und auf einer grossen Platte im 80° bis 100° heissen Ofen warmhalten.

Auf die gleiche Weise weiterfahren, bis aller Teig aufgebraucht ist.

Ich bestreiche diese Omeletten am liebsten mit Harissa und (man verzeihe mir diese Geschmacksabirrung) Johannisbeer-Gelée.