



Zutaten für 4 Portionen

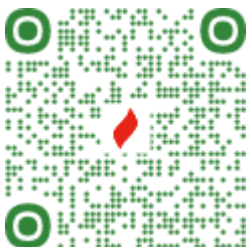
♦ = Kotányi Produkte

Für die Omelette

125 g	Mehl
3 Stk.	Eier, groß
200 ml	Milch
2 EL	Öl
1 TL	♦ Dillspitzen geschnitten
1 TL	♦ Petersilie geschnitten
1 TL	♦ Rosmarin geschnitten

Für die Füllung

300 g	Rotkraut
30 ml	Olivenöl
2 EL	Weißwein-Essig
1 EL	Feinkristallzucker
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz



Kräuteromelette mit knackigem Rotkraut

🕒 30–35 Min   

Zubereitung

- 1 Zuerst wird das Rotkraut zubereitet. Dafür das Rotkraut fein hobeln und mit Salz und Zucker einige Minuten gut verkneten. Danach abseihen. Nun Essig und Öl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach ziehen lassen.
- 2 Nun wird das Kräuteromelette zubereitet. Dafür wird das Mehl in eine Schüssel gegeben. Eigelb und Eiweiß voneinander trennen und das Eigelb mit der Milch und etwas Salz verrühren. Danach Mehl und Kräuter unterrühren.
- 3 Den Teig kurz ziehen lassen, damit die Kräuter ihren vollen Geschmack entfalten können. Nebenbei das Eiweiß steif schlagen und dem Teig unterheben.
- 4 Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und pro Omelette etwa einen Schöpflöffel des Teigs hinzugeben. Den Teig gut verteilen und auf beiden Seiten goldbraun backen.
- 5 Fertiges Omelette auf einem Teller platzieren und mit dem Rotkraut befüllen. Je nach Belieben zusammenklappen oder offen servieren.