

# Omelett mit Blumenkohl

Sonstige Gerichte » Eiergerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 300g Blumenkohl
- » Salz & Pfeffer
- » 4 EL Butter/Margarine
- » 2 EL Mehl
- » 200ml Milch
- » Muskat
- » 12 Ei(er)
- » 2 EL Zitronensaft
- » 1 EL geh. Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Den Blumenkohl putzen, abbrausen und in Röschen teilen. In Salzwasser ca. 5min blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen.
2. 2EL Butter aufschäumen. Das Mehl darin anschwitzen. Milch einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Blumenkohlröschen zufügen und warm stellen.
3. Für die Omeletts die Eier mit 4EL Wasser verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne in je 1/2EL heißer Butter nacheinander vier Omeletts ausbacken.
4. Jedes Omelett mit 1/4 der Blumenkohl-Mischung belegen, mit etwas Zitronensaft beträufeln, zusammenklappen. Auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Dazu nach Wunsch Salat reichen.

Nährwerte: 440kcal/E27g/F30g/KH9g pro Portion

angelegt am: 27.01.2004

Rezept-Nr: 873

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke