

## Fluffiges 3-Käse-Omelett

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

2  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Portion

60 g Mascarpone  
 1 Esslöffel gehackter Schnittlauch  
 2 Eier  
 2 Esslöffel Sahne  
 Salz und schwarzer Pfeffer  
 30 g Butter  
 1 Esslöffel geriebener Parmesan  
 1 Esslöffel geriebener Cheddar  
 geriebener Parmesan (zum Garnieren)  
 gehackte Schnittlauch (zum Garnieren)

Einen Dreikäsehoch hast du vielleicht selbst in der Familie, aber ein 3-Käse-Omelett? Gar nicht frech, dafür unverschämte lecker, wird die fluffig gebackene Eimasse mit cremiger Mascarpone, deftigem Cheddar und würzigem Parmesan verfeinert. Wenn so nicht der Käse-Himmel aussieht!

- 1 -

Mascarpone und Schnittlauch verrühren.

- 2 -

Eiweiß und Eigelb trennen. Eigelb mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen. Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben.

- 3 -

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Stufe zerlassen. Eimasse hinzufügen, gleichmäßig verteilen und ca. 5 Minuten stocken lassen. Mit Parmesan und Cheddar bestreuen. Omelett mit Schnittlauch-Mascarpone bestreichen und in der Mitte falten. 1 bis 2 Minuten braten.

- 4 -

Omelett vorsichtig auf den Teller schieben, mit Parmesan und Schnittlauch bestreuen und servieren.