

Joghurt-Omeletten



8-12 Stück

Teig:

75 g Mehl

$\frac{1}{4}$ TL Salz

360 g Griechischer Joghurt*

4 Eier*

Öl zum Backen

Joghurtfrischkäse*

Ev. Ratatouille im Glas*

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde formen. Joghurt und Eier verrühren, hineingiessen. So lange rühren, bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt mindestens 30 Minuten quellen lassen. In der Bratpfanne portionenweise kleine Omeletten backen.

Auf die Omeletten Joghurtfrischkäse streichen, gehackte Petersilie, Schnittlauch oder Kresse darüber streuen und noch warm servieren. Dazu passt Salat oder eingemachte Ratatouille-Gemüse.

*In der Milchhütte erhältlich.