

## Frühlingsomelette mit Schweinsgeschnetzeltem

---

### Quarkomelette mit Schinken:

250 g Dinkelmehl

½ TL Salz

150 g Rahmquark

2,5 dl Milch

4 Tranchen Bauernschinken

ca. 2 EL Bärlauch oder Schnittlauch

4 Eier

Bratbutter

in einer Schüssel mischen

dazugeben, zu einem glatten Teig rühren

kleine Würfel schneiden, begeben

fein schneiden, begeben

miteinander verquirlen,  
begeben, Masse glatt rühren

eine beschichtete Bratpfanne auspinseln,  
erhitzen, Teig mit Schöpfkelle hineingeben und  
gleichmässig verlaufen lassen bis der Boden dünn  
überzogen ist  
Omeletten beidseitig goldbraun backen, warm stellen



Ergibt je nach Grösse der Pfanne 8-10 dünne Omeletten

### Füllung:

2 EL Öl

300 g Schweinsgeschnetzeltes

100 g Frühlings-Rüebli

300 g Spargeln

1-2 Frühlingszwiebeln

etwas Rapsöl

Salz

in einer Bratpfanne erhitzen

kurz anbraten und warm stellen

in dünne Stängel schneiden

in kurze Stücke schneiden

in Streifen schneiden

in einer Bratpfanne erwärmen, Gemüse begeben und  
unter stetigem Rühren weichdämpfen, Fleisch begeben

würzen

100 g Doppelrahm-Frischkäse

1 fein gehackter Knoblauchzehe

2 EL gehackte Petersilie

begeben, abschmecken,  
auf die Omeletten verteilen und einrollen