



Ein luxuriöses Valentinsfrühstück mit Omelettbrötchen und Blinis selbst zubereiten



Zutaten

- 1 Henri Willig roter Pesto-Käse
- 3 3 Eier
- Schnittlauch
- Salz & Pfeffer (nach Bedarf)
- 2 2 Teelöffel Chiliflocken (je nach Bedarf mehr oder weniger)
- 50 50 g Buchweizenmehl
- 150 150 g Patentmehl
- 275 275 ml Milch
- 4 5 g Hefe
- 2 2 Eier
- 2 2 g Salz
- 1 Henri Willig Baby Gouda natur
- Bresaola (getrocknetes italienisches Fleisch)
- Gartenkresse
- 2 2 Tomaten

Vorbereitung

Ein köstliches Valentinsfrühstück mit Käse von Henri Willig!

Ein gesundes, leckeres und besonderes Rezept für die, die es verdient haben!

Zubereitung der Omelette-Rollen:

Die Eier mit den Chiliflocken, Pfeffer und Salz vermischen.

Geben Sie etwas Butter in die Pfanne und geben Sie eine sehr dünne Schicht der Eimischung darauf.

Den roten Pesto-Käse auf das Ei geben und einen Deckel auf die Pfanne legen.

Nun bei etwas geringerer Hitze den Käse schmelzen und das Ei garen lassen.

Das Omelett aufrollen und mit dem Schnittlauch servieren.

Zubereitung der Blinis:

Das Mehl mit der Milch und der Hefe vermischen.

Dann die Eier und das Salz hinzugeben und gut vermischen.

Die Blinis in etwas Butter von jeder Seite etwa 2 bis 3 Minuten braten.

Jedes Blini mit dem Bresaola und dann mit einer Scheibe Käse belegen.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Die Scheiben (ohne sie zu stapeln) in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen legen, bis der Käse geschmolzen ist.

Nun die Tomatenscheiben darauf legen und stapeln.

Mit der Kresse servieren.

Das Kletzenbrot ist köstlich dazu zu essen und schmeckt hervorragend zu dem Ziegenkäse-Ananas-Ingwer-Dip.

Guten Appetit!

Danke für dieses köstliche Rezept Evelien von @gezelligerecepten!