



Doppeldecker

Zutaten:

Omelettenteig

100 g Mehl
2 Eier
2dl Milch
1 EL geriebener Käse
½ KL Salz
Pfeffer
Muskat
Paprika

4 mittelgrosse Kartoffeln
1 Zwiebel

Füllung

4 verlorene Eier
4 Tranchen Speck



- Mehl, Eier, Milch und Käse zu einem glatten Omelettenteig verrühren und gut würzen.
- Rohe Kartoffeln an der Bircherraffel direkt in den Teig reiben.
- Zwiebel ebenfalls in den Teig reiben, alles gut mischen.
- Nicht zu grosse, etwa 5 mm dicke Omeletten backen und warm stellen.
- Für die verlorenen Eier Essigwasser aufkochen, Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen und vorsichtig ins Wasser geben, 3 bis 4 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen.
- Speck anbraten.
- Omeletten mit Ei und Speck belegen, überschlagen.
- Nach Belieben mit Tomatenschnitzen und gehackter Petersilie garnieren.