

Omale - Feingeöstete Maultaschen

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche, Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

12		Maultaschen
2	Ltr.	Rinderbouillon
80	Gramm	Margarine
12		Frische Eier
4	Spur	Salz
4	Handvoll	Petersilie
160	Gramm	Emmentaler Kaese; gerieben

Anleitung:

Maultaschen in heisser Rinderbouillon etwa 10 Minuten ziehen und dann Abkuehlen lassen. In Scheiben schneiden und portionsweise je drei Maultaschen in einer grossen Pfanne in erhitzter Margarine bei Mittlerem Feuer anroesten. Ueber jede Portion gibt man 3 Eier, verruehrt Mit einer Prise Salz und Pfeffer sowie 40 g Kaese und laesst die Eier wie Bei einem Omelett zunaechst auf der einen, dann auf der anderen Seite Backen. Auf diese Weise bereitet man jede Portion gesondert zu. Vor Dem Servieren gibt man Petersilie darueber. Dazu gibt es schwaebischen Kartoffelsalat - was sonst? Zum Trinken Bier Und als Nachtisch Apfelkompott mit viel Zimt und Zucker.