

## **Würziges Spargelomelette**

### **Zutaten:**

750 g weißer Spargel  
Salz  
8 Eier (Gr. M)  
100 g geriebener Gauda  
150 g Crème légère  
3 TL geh. Haselnusskerne  
8 dünne Scheiben Serrano-Schinken (etwa 100 g)  
Gehackte Kerbelblättchen  
Außerdem: Etwas Butterschmalz oder Margarine

### **Zubereitung:**

Den Spargel waschen und dünn schälen. Die unteren Enden abschneiden, Spargel kalt abspülen und in Salzwasser mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Die Stangen mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen und warm stellen.

Eier in einer Rührschüssel mit 1/2 TL Salz mit einem Schneebesen verschlagen.

Den Käse unterrühren.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. 1/4 der Eimasse hineingeben und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 4 Minuten garen.

Crème legere mit den Nüssen verrühren, jeweils 1/4 der Crème auf einer Omelettehälfte verteilen. Darauf 2 Scheiben Schinken legen, einige Spargelstangen auflegen, mit Kerbel bestreuen und das Omelette zur Hälfte überklappen.

Die 3 weiteren Omeletts genau so zubereiten und nach Belieben mit Kerbel garniert servieren.

**B on appé tit!**