

Donnerstag

Wildkräuteromelette, Tomatensalat

1 Handvoll Löwenzahn	waschen, klein schneiden
1 Handvoll Sauerampfer	waschen, klein schneiden
1 Handvoll junge Schafgarbenblätter	Waschen, klein schneiden
1 Handvoll Giersch	waschen, klein schneiden
1 Handvoll Brennesselblätter	waschen, klein schneiden
1 Handvoll weiße Melde	waschen, klein schneiden
Ersatzweise kann auch eine Wildkräutermischung vom Wochenmarkt genommen werden.	
15 Eier	aufschlagen und mit
Salz	und
Pfeffer	würzen.
4 große Fleischtomaten	in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
1 Zwiebel	sehr klein schneiden.
3 EL Weisweinessig	und
4 EL Öl	und
1TL Senf	und
½ TL Salz	und
Pfeffer	miteinander vermischen und über die Tomatenstücke gießen. Die verquirlten Eier mit den Kräutern vermischen
1 EL Butterschmalz	In einer großen Pfanne erhitzen und die Eier-Kräutermischung hinein gießen. Wenn die Unterseite angebacken ist, mit einer Bratschaufel vom Rand her die Eimasse zur Mitte hinschieben, so dass immer neues flüssiges Ei unter das Omelette laufen kann. Wenn die Oberseite beginnt zu stocken, das Omelette auf eine große Platte gleiten lassen und mit einem Schwung umdrehen, so dass auch die andere Seite backen kann. Wenn das Omelette fest, aber noch nicht trocken ist, aus der Pfanne nehmen und darüber verteilen. Zusammen mit dem Tomatensalat und frischen Bauernbrot servieren.
1 Becher Creme fraiche	

Anmerkung: Ein perfektes Omelette zu backen ist keineswegs einfach, daher erfordert dieses Gericht ein bisschen Übung, vor allem beim Umdrehen! Wenn ´s auch vielleicht nicht so super schön aussieht, schmeckt es trotzdem.