

Käseschmarrn

Die Zutaten für dieses Essen hat man meistens sowieso im Haus – man braucht also nicht einmal extra einkaufen.

Zutaten für zwei Personen:

- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butter
- 2 Scheiben Bauernbrot (gern vom Vortag, ca. 100 g)
- 50 g geriebener Käse
- 1 Tasse abgezupfte Kräuterblätter: Petersilie, Kerbel, Schnittlauch
- 4 Eier
- 2 EL Mehl
- 1/8 l Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskat



Außerdem:

- 1 Kopfsalat
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 2-3 EL milder Essig
- 3 EL Olivenöl
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

- Als erstes den Backofen vorheizen (220 Grad Ober- & Unterhitze/ 200 Grad Heißluft)!
- Dann die Zwiebel fein würfeln, in heißer Butter in einer großen beschichteten Pfanne (26 cm Durchmesser) andünsten.
- Die Brotscheiben in 2 cm kleine Würfel schneiden, zwischen den Zwiebeln verteilen und mitbraten. Wenn sie rundum schön knusprig sind, die gehackten Kräuter untermischen und den Käse dazwischen verteilen.
- Die Eier trennen, Eiweiß in der Küchenmaschine zu Schnee schlagen, dabei sofort eine Salzprise zufügen – die sorgt dafür, dass der Schnee schneller fest wird.
- Eigelb mit Mehl glattrühren, dabei salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Erst dann die Milch einarbeiten und zum Schluss den Eischnee unterheben.

- Diesen dickflüssigen Teig über das Zwiebel-Brot-Gemisch gießen. Für zwei Minuten auf dem Herd stocken lassen, dann im Ofen (bei 220 Grad Ober- & Unterhitze/ 200 Grad Heißluft) bräunen und schließlich mit zwei Gabeln in Stücke rupfen.
- Für den Salat den Kopf in Blätter zerlegen, große Blätter in Stücke reißen und die Kräuter hacken. In der Salatschüssel Senf, Salz, Pfeffer, Essig und Öl miteinander verrühren. Salat und Kräuter darin wenden.

Getränk: Lassi – Joghurt mit Salz, Basilikum und Eiswasser glatt gemixt