

Glutenfreie Buchweizen Omeletten



Zutaten

**2-3 Stück/15 Minuten aktiv
Gesamt 30 Minuten**

- 100 g Zwicky Buchweizenflocken
- 15 g Butter
- 100 g Milch
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- Etwas Bratbutter

Zubereitung

1. Zwicky Buchweizenflocken mit Milch, Butter, Eiern und Salz mischen oder pürieren (nach Belieben). 10 Minuten ziehen lassen.
2. In einer Pfanne die Bratbutter heiss werden lassen und die Omeletten goldbraun anbraten.
3. Die Omeletten lassen sich nach Lust und Laune füllen – Zum Beispiel mit angebratenem Gemüse und saurem Halbrahm.

Tipp für Käseliebhaber 😊: In den Teig vor dem Braten etwas Käse mischen.

Zwicky wünscht en Guete!