

Marinierter Spargel mit Käse-Omelett

(mit Schönegger Emmentaler)

Zutaten für 10 Portionen:

- 250 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- 250 g Schönegger Emmentaler
- 1 Bund Löwenzahn
- ½ Bund Radieschen
- ½ Bund Petersilie
- 2-3 EL Essig
- 150 ml Olivenöl
- 6 Eier
- etwas Salz und Pfeffer und Muskat



Bildrechte: Landesvereinigung der bayr. Milchwirtschaft

Zubereitung:

1. Weißen Spargel schälen, bei beiden Spargelsorten die holzigen Enden abschneiden. In gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten bissfest kochen, abgießen und abschrecken. Spargelstangen quer halbieren.
2. Löwenzahnblättchen waschen, trockenschütteln und zupfen. Radieschen in 3 mm kleine Würfel schneiden. Zarte Radieschenblätter mit den Blättchen der Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken. Kräutermischung und Radieschen mit Essig und 100 ml Öl verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Käse fein reiben und mit den Eiern mischen. Die Masse mit wenig Salz, mehr Pfeffer und einem Hauch Muskat abschmecken. Eine große beschichtete Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Mit einem Esslöffel etwa 8 cm große Omelettes in die Pfanne setzen und auf jeder Seite 2 Minuten goldbraun braten. Die Omelettes auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.
4. Spargel und Löwenzahnblättchen in die Mitte der Omelettes setzen, jeweils einen Löffel Radieschen Salat auf den Spargel geben, zusammenklappen, eventuell mit Holzspießchen fixieren und servieren.

Guten Appetit!