OKTOPUSCARPACCIO MIT SPARGEL AUF OMELETT

Zubereitung	Einfach
Zubereitungszeit	45 Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

24	Scheiben	Oktopuscarpaccio Premium
200	g	Mehl
400	ml	Milch (oder Mineralwasser)
4	Stück	Eier
1	TL	Salz
1	Schuss	Öl für die Pfanne (oder Butter)
1	kg	Spargel
2	TL	Salz
½	TL	Zucker
1	Schuss	Öl

Je nach Geschmack: getrocknete Tomaten, Rucola, Petersilie, Olivenöl

UND SO WIRD'S GEMACHT

Die Eier aufschlagen und verquirlen. Die Milch mit Mehl verrühren, die Eier einmengen und mit Salz versehen. Den Teig zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen.

Wasser ca. 2 TL Salz, 1/2 TL Zucker und 1 TL Öl zum Kochen bringen. Den geschälten Spargel kurz aufkochen und je nach Dicke ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Das Öl in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Ca. 1/4 Kelle des Teigs in die Pfanne geben. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Omelette wenden, fertig backen, zugedeckt warm stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Die Omeletten auf einen Teller geben und mit Rucola und Spargel belegen. Den Oktopuscarpaccio Premium darauf verteilen und mit Petersilie, getrockneten Tomaten und Olivenöl – je nach Geschmack – verfeinern.

Prinz Gourmetline GmbH Gewerbezone Förche 22/A I-39040 Natz-Schabs (BZ)
Tel. +39 0472 20 18 28 info@prinz-italia.it www.prinz-italia.it