

## Emeritas Zuchettiomeletten

250g Mehl  
4dl Milch  
1 1/2 TL Salz  
4 Eier

Z. B. 200G helles Dinkel Mehl und 50g Buchweizenmehl

In einer Schüssel zu einem klümpchenfreien Teig anrühren

1 Zuchetti, ca400g  
100g Käse gerieben  
Gewürze  
Kräuter gehackt

fein reiben und den Saft leicht ausdrücken

Alles dem Teig begeben und abschmecken. Es können auch noch getrocknete Tomaten, Speckwürfeli oder ähnliches dazugegeben werden.

Butter

Den Omeletten Teig in einer Pfanne mit Butter oder Öl ausbacken wie normale Omeletten. Mit Sauerrahm oder einer Füllung nach belieben servieren.

