



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Gefüllte Datteln in Schinken gebraten

Zutaten für 12 Stück:

12 Datteln (ca. 220 g)
30 g Walnusskerne, geröstet und gehackt
6 Salbeiblätter – fein gehackt
120 g junger Ziegenkäse
Salz
schwarzer Pfeffer
3 Scheiben Parmaschinken
100 g Babysalat-Mix
Saft von ½ Zitrone
1 EL Olivenöl extra vergine

Zubereitung:

Datteln häuten und längs einritzen, Steine entfernen. Salbei und Walnuss mit Käse vermengen, in die Datteln füllen. Schinken in Streifen schneiden und Dattel damit umwickeln. Gefüllte Datteln mit der Öffnung nach oben in Auflaufform geben, bei 200 °C (ohne Umluft) ca. 12 min. backen. Zitronensaft mit Salz und Pfeffer verrühren, Öl unterschlagen und mit dem Salat mischen. Salat auf Teller verteilen und zusammen mit den gefüllten Datteln servieren.

Ziegenkäse-Pasta mit getrockneten Tomaten

Zutaten für eine Portion:

60 g getrocknete Tomaten in Öl
1 kleine Knoblauchzehe
3 Stiele Basilikum
60 g junger Ziegenkäse
80 g Vollkorn-Pasta (z.B. Linguine)
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen und dabei das Öl in einer kleinen Schüssel auffangen. Die Tomaten mit einem scharfen Messer grob zerkleinern oder in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. Den Ziegenkäse



Inh. André Zibolsky . Dortustraße 61 . 14467 Potsdam

Telefon 0331 - 280 05 01 . mail@in-vino-potsdam.de . Finanzamt Potsdam St.-Nr. 046/292/01217 . HRA 1902 . USt-IdNr. 256166429
Kto.Nr. 3190725 . Deutsche Bank Potsdam . BLZ 120 700 24 . IBAN DE 80 120 700 240 3190725 00 . BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 10.00 - 19.00 Uhr, Samstag 10.00 - 16.00 Uhr



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

mit den Fingern zerbröckeln. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Inzwischen vom aufgefangenen Tomatenöl 2 TL abmessen und in einer Pfanne bei kleiner Hitze erwärmen. Knoblauch und Tomaten darin ganz leicht andünsten. Basilikum und Ziegenkäse dazugeben. Nudeln abgießen, abtropfen lassen, untermischen und die Ziegenkäse-Pasta mit Pfeffer würzen.

Gratinierter Ziegenkäse mit Gemüse und Rucola

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kleine Zucchini (ca. 100 g)
- 1 kleine orange Paprikaschote (ca. 100 g)
- 1 Schalotte
- 2 Eiertomaten (ca. 150 g)
- 2 EL Balsamicoessig
- 2 EL Apfelsaft
- 1 EL Dijonsenf
- 1 TL flüssiger Honig
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Pinienkerne (ca. 20 g)
- 2 Zweige Thymian
- ½ Bund Rucola (ca. 50 g)
- 3 EL Semmelbrösel (ca. 30 g)
- 4 Scheiben Ziegenkäse (à ca. 45 g, von der Rolle)

Zubereitung:

Zucchini waschen, trockenreiben, putzen und in sehr kleine Würfel schneiden. Paprikaschote vierteln, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Tomaten kreuzweise einschneiden und die Stielansätze keilförmig ausschneiden. Tomaten für etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kalt abschrecken und häuten. Tomaten halbieren, die Kerne ausdrücken und die Tomaten in feine Würfel schneiden. Balsamicoessig, Apfelsaft, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. 2 EL Öl langsam einlaufen lassen und glattrühren. Alle vorbereiteten Gemüse in eine Schüssel geben. Dressing unter das Gemüse mischen und 20 Minuten ziehen lassen. Pinienkerne fein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Rucola waschen, putzen und trockenschleudern, Thymian, Pinienkerne, Brösel und restliches Öl mischen, salzen und pfeffern und auf den Ziegenkäse geben. Ziegenkäse auf ofenfeste Teller auf ein Blech legen und unter dem heißen Backofengrill in 3-4 Minuten goldbraun gratinieren. Gratinierten Ziegenkäse mit Gemüse und Rucola servieren.



Inh. André Zibolsky . Dortustraße 61 . 14467 Potsdam

Telefon 0331 - 280 05 01 . mail@in-vino-potsdam.de . Finanzamt Potsdam St.-Nr. 046/292/01217 . HRA 1902 . USt-IdNr. 256166429
Kto.Nr. 3190725 . Deutsche Bank Potsdam . BLZ 120 700 24 . IBAN DE 80 120 700 240 3190725 00 . BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 10.00 - 19.00 Uhr, Samstag 10.00 - 16.00 Uhr



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Ziegenkäse-Soufflés mit Balsamicosauce und Salat

Zutaten für 4 Portionen:

125 g relativ fester Ziegenkäse
2 Eier
30 g Butter
2 Hände voll Babysalat-Mix
½ Bund glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin
1 gehäufter EL Mehl (20 g)
150 ml Milch
1 TL mittelscharfer Senf
Salz
Pfeffer
6 EL Balsamico
1 EL Honig
6 EL Sauerkirschsafft

Zubereitung:

Ziegenkäse zerbröseln. Die Eier trennen. 4 ofenfeste Förmchen (125 ml) mit Butter fetten. Butter erhitzen, Mehl einstreuen. Unter Rühren bei kleiner Hitze 2 min. anschwitzen. Milch dazugeben und zum unter Rühren zum Kochen bringen, weitere 3 min. kochen. Rühren. Vom Herd nehmen. Eigelbe, Senf, Petersilie und 2/3 der Käsebrösel untermischen, würzen. Alles in eine große Schüssel füllen. Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Rührbesen des Handmixers zu mittelfestem Eischnee schlagen. 1/4 des Eischnees zur Eigelbmasse geben und kräftig untermischen, um die Masse zu lockern. Restlichen Eischnee und restlichen Käse mit einem Spachtel nach und nach behutsam unterheben. Eine Auflaufform so hoch mit heißem Wasser füllen, dass die Förmchen etwa zur Hälfte darin stehen. Die Soufflé-Masse in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Die Form aus dem Backofen nehmen, die Förmchen aus dem Wasserbad heben und auf einem Backofenrost 20 Minuten abkühlen lassen. (Dass die Soufflés dabei etwas in sich zusammenfallen, ist normal!) Mit einem Messer an den Innenseiten der Förmchen entlang fahren und die Soufflés stürzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Soufflés mit den Oberseiten nach oben darauf verteilen. Essig, Honig und Saft mit Rosmarin in einem Topf sirupartig einkochen lassen. Soufflés im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft: 200 °C, Gas: Stufe 3-4) nochmals ca. 5 Minuten backen. Sauce auf Teller geben, Soufflés darauf anrichten. Mit Salatblättchen garnieren und servieren.



Inh. André Zibolsky . Dortustraße 61 . 14467 Potsdam

Telefon 0331 - 280 05 01 . mail@in-vino-potsdam.de . Finanzamt Potsdam St.-Nr. 046/292/01217 . HRA 1902 . USt-IdNr. 256166429
Kto.Nr. 3190725 . Deutsche Bank Potsdam . BLZ 120 700 24 . IBAN DE 80 120 700 240 3190725 00 . BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 10.00 - 19.00 Uhr, Samstag 10.00 - 16.00 Uhr



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Weinbergpfirsich-Chutney mit Ziegenkäse

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Weinbergpfirsich
80 g rote Zwiebel
1-2 kleine rote Chilischoten
175 ml Spätburgunder Weißherbst
abgeriebene Schale und Saft von einer Limette
1 Rosmarinzweig
50 g Zucker
Salz
4 kleine frische Ziegenkäse à 30g
Rosmarin

Zubereitung:

Pfirsichhaut kreuzweise einritzen. Pfirsiche mit kochendem Wasser übergießen und 2-3 Minuten überbrühen. Pfirsiche kalt abschrecken und häuten. Pfirsiche halbieren, entsteinen und die Pfirsiche in Stücke schneiden. Zwiebeln pellen und fein schneiden. Pfirsiche, Zwiebeln, die ganzen Chilischoten, Wein, abgeriebene Limettenschale und –saft, Rosmarinzweig und Zucker in einen Topf geben. Unter Rühren sämig einkochen lassen und mit Salz abschmecken. Chutney auskühlen lassen. Ziegenkäse mit Chutney und Rosmarinzweig garniert anrichten.

Gratinierter Ziegenkäse mit Salat

Zutaten für 4 Portionen:

4 kleine, runde frische Ziegenkäse à 40 g
12 Stiele Thymian
1 EL Olivenöl
grober Pfeffer aus der Mühle
Für den Salat:
2 Scheiben Toastbrot
4 EL Olivenöl
125 g Frisee
125 g Endiviensalat
120 g Cherrytomaten



Inh. André Zibolsky . Dortustraße 61 . 14467 Potsdam

Telefon 0331 - 280 05 01 . mail@in-vino-potsdam.de . Finanzamt Potsdam St.-Nr. 046/292/01217 . HRA 1902 . USt-IdNr. 256166429
Kto.Nr. 3190725 . Deutsche Bank Potsdam . BLZ 120 700 24 . IBAN DE 80 120 700 240 3190725 00 . BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 10.00 - 19.00 Uhr, Samstag 10.00 - 16.00 Uhr



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

3 EL Rotweinessig
Salz
Pfeffer
körniger Dijonsenf

Zubereitung:

Ziegenkäse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Thymian abbrausen, trocken schütteln und den Ziegenkäse damit belegen. Mit Olivenöl beträufeln und mit grobem Pfeffer bestreuen. Toastbrot klein würfeln. 2 EL Olivenöl erhitzen und die Brotwürfelchen darin goldbraun rösten. Auf Küchenpapier geben. Salat klein zupfen, waschen, putzen und trocken schleudern. Tomaten abspülen und halbieren. Essig mit übrigem Olivenöl, Salz, Pfeffer und Senf verrühren. Ziegenkäse unter dem vorgeheizten Grill hellbraun backen. Teller mit Salat und Tomaten auslegen. Ziegenkäse darauf setzen. Salat mit der Marinade beträufeln. Salat mit den Crôutons bestreuen.

Frühlingsalat mit gegrilltem Ziegenkäse

Zutaten für 4 Portionen:

100 Gramm Reis
Salz
1 Zwiebel
2 Nelken
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl
100 Gramm rote Linsen
300 ml Gemüsebrühe
3 EL heller Balsamicoessig
2 TL Dijonsenf
4 EL Sherry
Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Schnittlauch
2 Schalotten
4 EL Olivenöl
1 Bund Rucola
1 Handvoll heller Eichblattsalat
4 kleine runde Ziegenkäse
Kapuzinerkresseblüten zum Garnieren

Zubereitung:



Inh. André Zibolsky . Dortustraße 61 . 14467 Potsdam

Telefon 0331 - 280 05 01 . mail@in-vino-potsdam.de . Finanzamt Potsdam St.-Nr. 046/292/01217 . HRA 1902 . USt-IdNr. 256166429
Kto.Nr. 3190725 . Deutsche Bank Potsdam . BLZ 120 700 24 . IBAN DE 80 120 700 240 3190725 00 . BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 10.00 - 19.00 Uhr, Samstag 10.00 - 16.00 Uhr



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Reis nach Anleitung in Salzwasser garen. Zwiebel pellen und mit Nelken spicken. Knoblauch pellen. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten, Knoblauch dazu pressen. Linsen einrühren und die Brühe angießen. Die Linsen 4-5 Minuten zugedeckt garen. Essig mit Senf, Sherry, Salz und Pfeffer verrühren. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Schalotten pellen und fein würfeln. Reis mit den Linsen (Zwiebel entfernen), der Marinade, Schnittlauch, Schalotten und 3 EL Olivenöl mischen. Reis abkühlen lassen. Rucola und Eichblattsalat putzen, klein zupfen, abspülen und trockenschleudern. Ziegenfrischkäse mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und unter dem vorgeheizten Grill kurz bräunen. Mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Rucola und Eichblatt unter den Reissalat mischen und mit dem Ziegenkäse und Kapuzinerkresse garniert servieren.

Ziegenkäse mit Oliven und Peperoni

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Ziegenkäse (Rolle)
4 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
50 g Oliven
4 eingelegte Peperoni (Glas)
2 Schalotten
5 Tomaten
1 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Alufolie

Zubereitung:

Ziegenkäse in 4 Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und durchpressen, mit 4 EL Olivenöl verrühren. Alufolie in 4 Stücke (30 x 30 cm) teilen und auf der glänzenden Seite mit etwas Knoblauchöl bestreichen. Auf jedes Folienstück 1 Käsescheibe legen. Oliven und Peperoni mit Küchenpapier abtupfen und um den Käse verteilen. Mit dem restlichen Knoblauchöl beträufeln. Die Folien fest verschließen und rundum gut andrücken. Schalotten schälen und fein hacken. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Schalotten, Tomaten, Zitronensaft und 2 EL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Päckchen auf dem heißen Grill bei mittlerer Hitze je Seite 3-4 Min. grillen). Zum Servieren die Päckchen auf Teller anrichten und die Folien öffnen. Mit dem Tomatensalat servieren.



Inh. André Zibolsky . Dortustraße 61 . 14467 Potsdam

Telefon 0331 - 280 05 01 . mail@in-vino-potsdam.de . Finanzamt Potsdam St.-Nr. 046/292/01217 . HRA 1902 . USt-IdNr. 256166429
Kto.Nr. 3190725 . Deutsche Bank Potsdam . BLZ 120 700 24 . IBAN DE 80 120 700 240 3190725 00 . BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 10.00 - 19.00 Uhr, Samstag 10.00 - 16.00 Uhr



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Gratinierte Crottin de Chavignol

Zutaten:

4 weiche Crottins de Chavignol à 60 g (frz. Ziegenkäse)
4 Brotscheiben à 40 bis 50 g, 1 cm dick (Bauern- oder Toastbrot)
1 große reife Tomate (100 g)
4 EL Tapenade (schwarzes Olivenpüree)
4 Scheiben roher Schinken
2 TL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen auf Grillfunktion stellen und die Brotscheiben leicht rösten. Die Tomate einmal in der Breite durchschneiden und die Brotscheiben damit auf einer Seite leicht einreiben. Die eingeriebene Brotseite mit Tapenade bestreichen, Schinkenscheiben leicht wellig darauf drapieren.

Vorsichtig die Rinde von den Crottins de Chavignol abkratzen, je nach Größe der Brotscheiben in drei oder vier Scheiben schneiden. Die Käsescheiben leicht überlappend auf den Schinken legen.

Mit Olivenöl (1/2 TL pro Scheibe) beträufeln, großzügig mit Pfeffer bestreuen und in den Backofen schieben. Bei Grillfunktion ungefähr 2 Minuten gratinieren, bis der Käse goldbraun wird und anfängt zu schmelzen.

Die Brote warm zu einem gemischten Blattsalat, zu Rucola oder zu einem grünen Salat mit dünnen Fenchel- oder Selleriescheiben reichen. Schmeckt auch zu einem Salat aus sehr festen Tomaten mit Frühlingszwiebelröllchen und Basilikum.

Unser Tipp: Tomate und Tapenade durch Artischockenpüree, Walnusscreme oder Pesto alla Genovese ersetzen.

Herzhafter Kuchen mit Selles-sur-Cher, Oliven und getrockneten Tomaten

Zutaten:

1 fester Selles-sur-Cher (oder anderer französischer Ziegenkäse)
3 Eier
5 EL (75 g) Olivenöl
100 ml Vollmilch
210 g helles Weizenmehl Type 405



Inh. André Zibolsky . Dortustraße 61 . 14467 Potsdam

Telefon 0331 - 280 05 01 . mail@in-vino-potsdam.de . Finanzamt Potsdam St.-Nr. 046/292/01217 . HRA 1902 . USt-IdNr. 256166429
Kto.Nr. 3190725 . Deutsche Bank Potsdam . BLZ 120 700 24 . IBAN DE 80 120 700 240 3190725 00 . BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 10.00 - 19.00 Uhr, Samstag 10.00 - 16.00 Uhr



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

1 Päckchen Trockenhefe
50 g getrocknete Tomaten
125 g schwarze Oliven mit Steinen (alternativ 75 g entsteinte Oliven)
1 TL Salz
Pfeffer
1 walnussgroßes Stück Butter

Zubereitung:

Backofen auf 150 Grad (Umluft) bzw. 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eine 25 cm lange Kastenform mit Butter ausstreichen.

Die Rinde des Selles-sur-Cher entfernen (wenn der Käse kühl ist, geht's leichter). Das Innere in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, dann würfeln.

Die Tomaten in 0,5 cm große Würfel schneiden, Oliven mit Steinen vom Stein schneiden. Oliven gut abtropfen lassen und trocken tupfen.

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen. Salz und Pfeffer hinzufügen und mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Weiterschlagen und das Öl hinzufügen. Sobald das Öl aufgenommen ist, die Milch hinzufügen. Die Hefe unter das Mehl mischen und in die Masse sieben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Tomaten, Oliven und Käse mit einem Spatel unterziehen, dann den Teig in die Form geben. Mit etwas Salz bestreuen und 50 Minuten backen.

Den Kuchen aus der Form lösen, auf einen Rost stellen und im Backofen weitere 5 Minuten bräunen lassen.

Schmeckt lauwarm oder kalt zum Aperitif oder zum Picknick. Zur Vorspeise reicht man ihn mit verschiedenen Blattsalaten mit Walnussöl.

Unser Tipp:

Umhüllen Sie den Kuchen mit einer knusprigen Kruste, indem Sie den Teig mit köstlichen Körnern bestreuen, beispielsweise mit Sesamkörnern, Mohn, Leinsamen, geschälten Sonnenblumenkernen usw. Sie können die Oliven auch durch Korinthen und die Tomaten durch geriebene Walnusskerne ersetzen.

Picondon-Gemüse-Spieße

Zutaten:

4 Picodons
2 kleine gelbe Paprikaschoten
8 Scheiben geräucherten Schinken
2 Kirschentomaten
2 mittelgroße Zwiebeln
Salz, Pfeffer



Inh. André Zibolsky . Dortustraße 61 . 14467 Potsdam

Telefon 0331 - 280 05 01 . mail@in-vino-potsdam.de . Finanzamt Potsdam St.-Nr. 046/292/01217 . HRA 1902 . USt-IdNr. 256166429
Kto.Nr. 3190725 . Deutsche Bank Potsdam . BLZ 120 700 24 . IBAN DE 80 120 700 240 3190725 00 . BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 10.00 - 19.00 Uhr, Samstag 10.00 - 16.00 Uhr



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Zubereitung:

Das Gemüse schälen und waschen. Den Stiel der Paprikaschoten entfernen und das Innere von den Kernen befreien. Paprikaschoten und Zwiebeln in Stücke schneiden und 5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Abtropfen lassen, trocken tupfen und abkühlen lassen.

Die (hauchdünnen) Schinkenscheiben in der Mitte teilen, die Picodon-Käse vierteln.

Den Schinken um die Käsestücke wickeln.

Abwechselnd ein Stück umhüllten Käse, Paprika, Zwiebel und Tomate auf einen langen Spieß stecken.

Mit Pfeffer würzen.

Ofen auf Grillfunktion stellen und Spieße einige Minuten grillen, nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.

Die Spieße können auch auf einem Grill über starker Glut gegrillt werden.

Getränkeempfehlung:

Dazu schmeckt ein Cru aus dem Beaujolais oder ein Coteaux du Languedoc.

Rocamadour-Omelette mit Lauch und Dill

Zutaten für 4 Personen:

8 Eier

3 (= 100g) halbgereifte oder frische Rocamadour oder anderen frz. Ziegenweichkäse

300 g Lauch (das Weiße)

2 EL Dill, feingezupft

25 g Butter

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Eier in eine Schüssel schlagen, mit einem Schneebesen verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das weiße Stück des Lauchs in sehr dünne, schräge Röllchen schneiden.

Die Rinde der Rocamadours teilweise entfernen, den Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann würfeln und unter die Eier rühren.

Die Butter in einer beschichteten Pfanne von 24 cm Durchmesser zum Schmelzen bringen. Die Lauchröllchen hinzufügen und ca. 10 Minuten unter häufigem Wenden bei kleiner Flamme glasig dünsten (nicht bräunen!).

Den Inhalt der Pfanne in die Eiermasse geben und gut verrühren.

In die Pfanne zunächst die Hälfte des Öls und dann den Inhalt der Schüssel geben. Das Omelett bei



Inh. André Zibolsky . Dortustraße 61 . 14467 Potsdam

Telefon 0331 - 280 05 01 . mail@in-vino-potsdam.de . Finanzamt Potsdam St.-Nr. 046/292/01217 . HRA 1902 . USt-IdNr. 256166429
Kto.Nr. 3190725 . Deutsche Bank Potsdam . BLZ 120 700 24 . IBAN DE 80 120 700 240 3190725 00 . BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 10.00 - 19.00 Uhr, Samstag 10.00 - 16.00 Uhr



WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

mittlerer Hitze stocken lassen, dabei immer wieder mit einem Bratenwender anheben. Dann die Hitze herunterschalten und eine Seite des Omeletts goldbraun garen. Dann mit der gebräunten Seite nach unten auf einen Teller legen, das restliche Öl in die Pfanne geben und die zweite Seite des Omeletts goldbraun braten. Das Omelett schmeckt warm, lauwarm oder kalt und ist eine vollständige Mahlzeit. Reichen Sie dazu einen Blattsalat oder einen Gemüseteller mit grünen Bohnen, Spargel und Brokkoliröschen.

Unser Tipp:

Das Lauch durch das frische Frühlingszwiebeln ersetzen, die man in 1 cm breite Ringe schneidet. Schmeckt auch mit kleingeschnittenen jungen Spinatblättern, Mangoldblättern oder mit geriebenen Zucchini.

Das Omelett wird weicher, wenn man den geschlagenen Eiern 3 EL Milch und geviertelte Kirschtomaten hinzufügt oder 2 EL kohlensäurehaltiges Mineralwasser untermührt.



Inh. André Zibolsky . Dortustraße 61 . 14467 Potsdam

Telefon 0331 - 280 05 01 . mail@in-vino-potsdam.de . Finanzamt Potsdam St.-Nr. 046/292/01217 . HRA 1902 . USt-IdNr. 256166429
Kto.Nr. 3190725 . Deutsche Bank Potsdam . BLZ 120 700 24 . IBAN DE 80 120 700 240 3190725 00 . BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 10.00 - 19.00 Uhr, Samstag 10.00 - 16.00 Uhr