

# Omelettenfüllung

von Nicolas Schlegel

Mengen für 30 Personen

Omelettenfüllungen. Vegan, vegetarisch, Fleisch.

Gewürze: Salz, Pfeffer

3.0 cl Rapsöl
2.25 kg Frische Champignons
2.25 kg Spinat    Gefroren
3 dl Sojasauce
900 g Schinkentranchen
1.8 kg Halbfettquark
45 g Schnittlauch
360 g Bergkäse
3.0 Bund Petersilie, frische

## Spinat-Pilz:

Öl erhitzen, Champignons und Spinat dazugeben und etwa 5-7 Minuten anbraten. Mit Tamari ablöschen und abdecken. Ziehen lassen. Eventuell mit Rahm und Knoblauch verfeinern.

## Schinkenfüllung:

Schinken und Schnittlauch fein schneiden, beides zum Quark geben, verrühren, würzen.

## Käsefüllung:

Einfach während dem Braten die Omelette mit Käse bestreuen, 2 min stocken lassen und dann zuklappen.