

Zutaten:

1/4 Tasse geriebener Haloumi
3 Eier 3 Teelöffel kalte Milch
Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Eier in eine Schüssel geben. Milch, Salz und Pfeffer zugeben und leicht verschlagen. Butter in einer vorgewärmten Pfanne zum Schmelzen bringen. Die Eimischung ist solange zu braten, daß die Oberfläche flüssig bleibt. Den geriebenen Haloumi zufügen und ein Drittel des Omelettes umklappen. Auf eine vorgewärmte Platte geben und mit frischem Salat servieren.