

Rotklee-Omeletten mit Laubmehl für 1-2 Personen

- 90g Dinkel Vollkornmehl
- 10g Laubmehl
- 1 dl (Hafer-)Milch
- 3 Eier
- 1/2 TL Salz
- 150g Zucchini oder anderes Gemüse kleinschneiden
- 1 Handvoll Rotklee Blüten (Einzelblüten aus dem Köpfchen zupfen)
- Pfeffer

Alle Zutaten gut zusammenmischen mit einem Rührbesen und jeweils portionenweise in eine Pfanne geben, so dass der Boden überzogen ist. Hitze reduzieren. Sobald die Unterseite gebacken ist und sich von alleine löst, Omelette wenden und noch die andere Seite goldgelb backen.

Zum Schluss im Teller Einzelblüten über die fertige Omelette streuen.

