

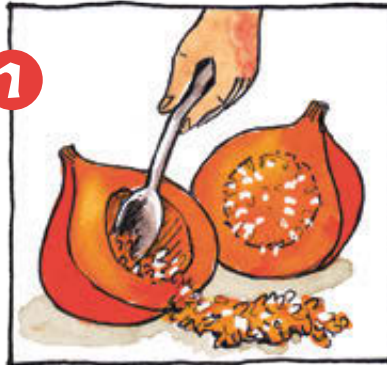


# Benjamins Kürbis-Omelett

## Was du dazu brauchst:

- 250g Hokkaido-Kürbis
- 2 Eier
- 2 Esslöffel süße Sahne
- 2 Esslöffel Reibekäse
- Kräutersalz
- 1 Esslöffel Öl
- Pfanne, Rührbecher

Ein leckeres Herbst-Essen!  
Probier auch mal andere  
Kürbissorten aus.



**1** Halbiere den Kürbis mit einem Messer. Vorsicht, lass dir dabei helfen! Löffle alle Kerne heraus.



**2** Rasple das Kürbisfleisch grob – mit Schale!



**3** Verrühre Sahne, Käse, Salz und Eier.



**4** Brate die Raspel in Öl kurz und heftig an.



**5** Verteile die Eiermischung über den Kürbis. Brate das Omelett 2 Min., erst mit Deckel, dann ohne.

