

# Gefüllte Omelett-Röllchen

## Zutaten für 20 Stück

(Menge eventuell anpassen):

- 8 Eier
- 8 EL Mineralwasser
- Salz, Pfeffer
- 4 TL Öl
- 4 EL geriebenen Parmesan
- 6 EL grüner Pesto (Glas)
- 6 Scheiben Parmaschinken
- 125 g Mozzarella
- ½ Töpfchen / Bund Basilikum
- 6 EL roter Pesto (Glas)
- Holzspießchen / Partyspieße



## Zubereitung:

Eier, Wasser, Salz und Pfeffer verquirlen. 1 TL Öl in einer beschichteten Pfanne (ca. 200 °C) erhitzen. ¼ Eimasse hineingießen. Bei mittlerer Hitze etwas stocken lassen. 1 EL Parmesan darüber streuen und stocken lassen, bis es oben fest ist. Omelett wenden und weitere 2 Minuten braten. Herausnehmen. 3 weitere Omeletts backen und abkühlen lassen.

Omeletts mit grünem Pesto bestreichen, mit Schinken belegen und aufrollen. In je 5 schräge Stücke schneiden.

Mozzarella in sehr dünne Scheiben schneiden. Basilikum waschen, Blättchen abzupfen. Übrige Omeletts mit rotem Pesto bestreichen. Mit Käse und Basilikum belegen, aufrollen. In 5 schräge Stücke schneiden. Mit Basilikum garnieren, mit Spießchen feststecken.