

## **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.