AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	Herbst	Frankreich

PILZ-OMELETTE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ei und Pilz heiraten kulinarisch bestens.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Zwiebel, kleine	8	Eier
4 EL	Olivenöl	0.5 Bd	Schnittlauch
600 g	Pilze		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel klein würfeln. Bratpfanne trocken warm werden lassen, Olivenöl (oder Butter) mittelwarm werden lassen. Zwiebel glasig werden lassen.
2. Inzwischen Pilze (Champignon, Steinpilz oder etwa Riesen-Bovist) trocken rüsten und in mittelgrosse Würfel schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln gut durchbraten.
3. Eier In einer Schüssel aufschlagen. Eimasse salzen und pfeffern. Zwiebel-Pilz-Masse zugeben und kurz umrühren.
4. Bratpfanne mit einem Haushaltpapier auswischen. Erneut Olivenöl in die noch warme Pfanne geben und erwärmen. Die Omelette-Masse zugeben und bei kleiner Hitze stocken lassen. Omelette nicht wenden, sie darf oben noch leicht flüssig sein.

TIPP: Schnittlauch kann durch glatte Petersilie ersetzt werden.