

Omelette mit Pfifferlingen und Schnittlauch

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Pfifferlinge putzen. Zwiebel schälen und in Halbringe schneiden. Schnittlauch waschen und hacken. Parmesan reiben.

- 2 -

Eier mit Sahne verquirlen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Butter in einer Pfanne erhitzen und Eier dazugeben. Ca. 2 Minuten braten.

- 4 -

Hitze reduzieren. Pfifferlinge, Zwiebeln und Schnittlauch über Eier verteilen und mit Parmesan bestreuen. Omelette weitere 8 Minuten bei mittlerer Hitze ausbacken.

Zutaten für 1 Omelette

200 g Pfifferlinge
5 Eier
1/2 rote Zwiebel
10 g Schnittlauch
75 ml Sahne
1/2 Teelöffel geriebene Muskatnuss
30 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
1 Esslöffel Butter
Salz, Pfeffer

Egal, ob Frühstück, Lunch oder Abendessen - ein gut gemachtes Omelette geht immer als Mahlzeit durch. Dabei braucht es gar nicht viel: Das klassische Rezept lässt sich unkompliziert abwandeln und nach Saison, Lust, Laune und Kühlschranksinhalt upgraden. Da die Pfifferlingsaison in vollen Zügen (im wahrsten Sinne) auskosten sollte, landen die pfiffigen Pilze heute im Omelette. Nun fehlt eigentlich nur noch frischer Schnittlauch und voilà: Ein leckeres Seelenfutter steht auf dem Tisch.

- 1 -