Kräuteromelett mit Pilzen

Pilz-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 250g Champignons
» 250g Pfifferlinge
» 250g Austernpilze
» 100g Frühstücksspeck
» 4 Schalotte(n)
» 2 EL Butterschmalz
» Salz & Pfeffer
» 1 TL Balsamico Essig
» 12 Ei(er)
» 2 EL geh. Dill
» 2 EL geh. Petersilie
» 2 EL geh. Basilikum
» 125ml Mineralwasser

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Pilze feucht abreiben, putzen und evtl. zerkleinern. Den Speck würfeln. Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. 1EL Butterschmalz erhitzen, den Speck darin auslassen. Schalotten, Pilze hinzufügen, ca. 15min schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Essig aromatisieren.

2. Eier mit Kräutern in einer Schüssel verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mineralwasser einrühren.

3. In einer beschichteten Pfanne 1/4EL Butterschmalz erhitzen. Temperatur verringern, 1/4 der Eimasse hineingeben und leicht stocken lassen. 1/4 der Pilze in die Mitte geben. Omelett stocken lassen, zusammenklappen, auf einen Teller gleiten lassen, warm stellen.

4. Auf diese Weise 3 weitere Omeletts zubereiten. Evtl. mit Basilikum garnieren.

Nährwerte: 400kcal/E34g/F28g/KH3g pro Portion

angelegt am: 19.10.2003 Rezept-Nr: 618

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke