

Omelette mit Pilzen



Zutaten für 2 Portionen:

- 6 Eier
- 4 EL Milch
- 1 EL Butter
- Petersilie (gehackt)
- 1 Prise Salz
- 250 g Champignons
- Öl (etwas - zum Braten)

nach Belieben

- Schinkenwürfel (oder Zwiebel)

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 5 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Putze die Pilze und schneide sie dünne Scheiben. Brate sie in heißem Öl an und gare sie bei mittlerer Hitze für 5 Minuten. Möchtest du das Omelette mit Pilzen und Schinken oder Zwiebeln, so gib diese beiden Zutaten gleich mit in die Pfanne.
2. Erhitze in einer zweiten Pfanne die Butter.
3. Schlage die Eier in einer Schüssel auf und verquirle sie mit Milch und Salz.
4. Gieße sie zur Butter in die heiße Pfanne. Lege einen Deckel auf die Pfanne und lass

das Ei stocken.

5. Lege die gebratenen Pilze auf eine Hälfte und klappe das Omelette zusammen, wenn es gestockt ist.
6. Bestreue es mit gehacktem Schnittlauch und serviere es mit einer kleinen Salatbeilage.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

