

Omelette mit Pilzen

Zutaten für 2 Portionen

- 6 Eier
- 3 EL Butter
- 4 EL Milch
- Petersilie (gehackt)
- 1 Prise Salz
- 250 g Champignons (oder andere Pilze)



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 2 EL Butter 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 1 EL Butter in einer zweiten Pfanne.
- 3. Schlage die Eier in einer Schüssel auf und verquirle sie mit Milch und Salz. Erhitze 1 EL Butter in einer zweiten Pfanne und gieße die Eier hinein. Lege einen Deckel auf die Pfanne und lass das Ei stocken.
- 4. Lege die gebratenen Pilze auf eine Hälfte und klappe das Omelette zusammen, wenn es gestockt ist.
- 5. Bestreue es mit gehacktem Schnittlauch und serviere es mit einer kleinen Salatbeilage.



Besuch uns gern wieder auf <u>familienkost.de</u> und stöber in unserem <u>Shop</u>.