Bauern Omelette

Leckeres Rezept für den großen Hunger. Die Bauern-Omelette mit Pilzen schmeckt als deftiges Frühstück ebenso köstlich wie mittags oder abends.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

10 Stk.	Eier
125 ml	Schlagobers
200 g	Speck
	Salz und Pfeffer nach Belieben
2 EL	Schweineschmalz (alternativ Öl)
200 g	Champignons (oder Eierschwammerl)
1 Stk.	Zwiebel
0.5 Würfel	Instant-Gemüsebrühe
1 Handvoll	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Bauern-Omelette die Zwiebel schälen und fein hacken, den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Champignons oder Pfifferlinge gründlich putzen und in Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, zuerst die Zwiebelwürfel und den Speck anrösten, dann die Pilze zufügen. Auf mittlere Temperatur reduzieren und alles etwa 7 bis 8 Minuten garen, sodass die Pilze noch etwas Biss haben. Mit Gemüsebrühpulver, Pfeffer und Salz abschmecken. Das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. In der Zwischenzeit die Eier in ein Gefäß schlagen, Schlagobers, Pfeffer und Salz zufügen und alles gut mit dem Schneebesen verquirlen. Eine feuerfeste Pfanne mit etwas Öl erhitzen und ein Viertel der Eiermasse hineingeben. Bei mittlerer Temperatur auf der Unterseite stocken lassen, ein Viertel der Pilzfüllung auf der Oberseite verteilen.

3. Die Pfanne für wenige Minuten in das vorgeheizte Rohr schieben und die Omelette auf der

Oberseite ebenfalls stocken lassen. Die anderen Portionen in derselben Weise zubereiten. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und vor dem Servieren mit frisch gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Tipp

Die Bauern-Omelette schmeckt mit frischem Salat jeder Art. Anstelle von Speck kann man auch gekochten oder geräucherten Schinken für die Füllung verwenden.