

# Champignon Kartoffel Omelette

Das Champignon Kartoffel Omelette ist eine köstliche Eierspeise und schmeckt zur Jause oder als Hauptspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

5 Stk.	<a href="#">Champignons</a>
2 Stk.	Kartoffeln
3 Stk.	Lauchzwiebeln
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
3 Stk.	
1 Schuss	Milch
	Salz und Pfeffer nach Belieben
	Öl (für die Pfanne)
Nach Belieben	Petersilie gehackt

## Zubereitung

1. Für das **Champignon Kartoffel Omelette** die Kartoffel schälen und in Salzwasser kochen.
2. Die Lauchzwiebel in dünne Ringe schneiden, Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden.
3. Die gegarten Kartoffeln klein würfelig schneiden und einer Pfanne mit ein wenig Öl anbraten.
4. In einer zweiten Pfanne etwas Öl erhitzen und die Lauchzwiebeln und den Knoblauch anbraten. Champignons hinzugeben und mit rösten.
5. Die Eier mit Milch verquirlen und über die Pilze gießen, Kartoffeln dazu geben und stocken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

## Tipp