

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.	Champignons
2 Stk.	Kartoffeln
3 Stk.	Lauchzwiebeln
2 Stk.	<u>Knoblauchzehe</u>
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