

# Champignon-Omelett

Das Champignon-Omelett mit Käse ist rasch in der Pfanne zubereitet. Die schmackhafte Eierspeise gelingt natürlich auch mit anderen Pilzen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

150 g	<a href="#">Champignons</a>
0.5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Handvoll	Petersilie gehackt
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
50 g	<a href="#">Käse</a> (in Scheiben, Raclette, Emmentaler, Gouda, etc.)
1 EL	Öl

## Zubereitung

1. Für das einfache **Champignon-Omelett** mit Käse die Champignons putzen und blättrig schneiden. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken, Petersilie ebenfalls klein zerschneiden. Die Eier in einem hohen Gefäß verquirlen und mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und Hälfte der gehackten Petersilie untermengen. Die Käse-Scheiben in kleine Stücke zerteilen.
2. Jetzt das Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, die Pilze rundum zirka 4-5 Minuten anrösten. Die Zwiebeln zugeben und glasig andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Die restliche gehackte Petersilie untermengen.
3. Die Eier-Mischung in die Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Mit dem Käse belegen und die Champignon-Zwiebel-Mischung darüber verteilen. Abschließen das Omelett mit einem Spatel zur Hälfte zusammenklappen.

**Unsere Empfehlung**  
Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium  
antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



## Tipp

Das köstliche Champignon-Omelett gelingt natürlich auch mit Waldpilzen oder anderen Pilzen deiner Wahl wie zum Beispiel Shiitake-Pilze. Zum Omelett Salate oder Gemüse wie zum Beispiel Tomaten servieren.