Champignon-Speck-Omelett

Rezept für eine leichte und bekömmliche Mahlzeit: Champignon-Speck-Omelett mit geriebenem Käse, hier auf einem Salatbett mit Rucola und Tomaten angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

6 Stk.	Eier
120 g	Speck
120 g	Champignons
60 g	Käse
1 EL	Butter
1 EL	Öl
150 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Champignon-Speck-Omelett die Champignons putzen und in schmale Scheiben schneiden. Den Speck in Würfel schneiden, in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

2. In die selbe Pfanne nun die Champignon-Scheiben anbraten, bei Bedarf noch etwas Öl zugeben. Die Eier in eine Schüssel schlagen. Milch, Pfeffer und Salz zufügen und mit dem Schneebesen verrühren. Den geriebenen Käse unterheben.

3. Eine weitere Pfanne mit der Butter und ein wenig Öl erhitzen. Die Eier eingießen. Sobald diese zu stocken beginnen, den Speck und die Champignons auf eine Hälfte des Omeletts verteilen. Die andere Seite einschlagen und das Omelett noch einige Minuten stocken lassen. Dann vorsichtig herausheben und servieren.

Tipp

Zum Champignon-Speck-Omelett schmecken frisches Weißbrot oder Toastbrot und ein Salat. Auch gedünsteter Spargel oder Rahmgemüse passt sehr gut dazu. Das Omelett schmeckt noch feiner, wenn man vor dem Backen frisch gehackte Kräuter unter die Eier rührt.