

Eierschwammerl-Omelett

Einem leckeren Eierschwammerl-Omelett kann kaum jemand widerstehen. Muss ja auch niemand - und mit diesem Rezept steht es ganz schnell auf dem Tisch!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

| | |
|----------|---------------------------------|
| 300 g | Eierschwammerln |
| 6 Stk. | Eier |
| 1 Stk. | Knoblauch |
| 1 Stange | Lauchzwiebel |
| 2 EL | Olivenöl |
| 50 ml | Milch |
| 1 EL | Butter |
| 1 EL | Wasser |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Thymian |

Zubereitung

1. Für das **Eierschwammerl-Omelett** zuerst die Schwammerl putzen, anschließend den Knoblauch pellen und fein schneiden. Die Lauchzwiebel putzen, waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden.
2. Etwas Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen. Schwammerl, Knoblauch, Lauch und getrockneten Thymian unter ständigem Rühren gut anbraten, nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen, dann die Pfanne vom Herd nehmen.
3. Nun die Eier in eine Schüssel schlagen, Milch und Wasser zufügen, mit dem Schneebesen verrühren, pfeffern und salzen. In einer weiteren Pfanne einen Esslöffel Öl und einen Esslöffel

Butter bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Eier hineingießen und stocken lassen, zuletzt die angebratene Pilzmischung auf einer Hälfte des Omeletts verteilen.

4. Mit dem Pfannenheber die andere Hälfte über die Füllung klappen. Herd abschalten, aber noch 3 bis 4 Minuten ziehen lassen. Danach in Portionen teilen und servieren

Tipp

Das Eierschwammerl-Omelett mit einem Salat und Brot servieren, nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen (hier auf dem Bild mit Schnittlauch).