Omelette mit Eierschwammerl

Die Omelette mit Eierschwammerl ist eine köstliche Eierspeise und nebenbei rasch zubereitet. Das einfache aber delikate Pilz-Rezept schmeckt immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
300 g	Eierschwammerln (Pfifferlinge)
0.5 Bündel	Petersilie
5 Stk.	Eier
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)
50 g	Bergkäse (gerieben)
1 EL	Rapsöl
Nach Belieben	Cocktailtomaten

Zubereitung

1. Für die **Omelette mit Eierschwammerl** die Pilze putzen und in kleine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und klein zerschneiden. Die Petersilie klein zerhacken, den Käse reiben.

2. Jetzt die Eier in eine Schüssel schlagen und verquirlen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen, und die Hälfte der Petersilie untermengen.

3. Das Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Eierschwammerl rundum bei starker Hitze einige Minuten anbraten. Die Zwiebeln zugeben, Hitze etwas reduzieren und zirka 3 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Bratpfanne nehmen.

4. Die verquirlten in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze stocken lassen und mit Käse und restlicher Petersilie bestreuen. Jetzt die Pilze darauf verteilen und je nach Belieben mit halbierten Cocktailtomaten garnieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung **hier bestellen**

Tipp