Pilz-Omelette

Das Pilz-Omelette schmeckt als Jause zwischendurch, aber auch zu Mittag als Hauptspeise. Ein köstliches einfaches Rezept, das man unbedingt probieren soll.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

300 g	Champignons
1 Stk.	Zwiebel
0.5 Bündel	Petersilie
5 Stk.	Eier
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)
50 g	Hartkäse (gerieben)
1 EL	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für das **Pilz-Omelette** die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Champignon Pilze waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken.

2. Die Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, und mit einer Prise geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Hälfte der Petersilie untermischen.

3. Das Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Champignons bei rundum bei starker Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Hitze reduzieren, Zwiebel zugeben und bei mittlere Hitze 3 Minuten braten. Die Pilz-Zwiebel-Mischung mit Pfeffer und Salz abschmecken und aus der Pfanne nehmen. Restliche gehackte Petersilie untermengen.

4. Die verquirlten Eier in einer großen Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze stocken lassen.

Pilz-Mischung und geriebenen Käse darauf verteilen, eventuell zur Hälfte zusammenklappen. Fertig ist die köstliche Omelette mit Champignon Pilze.

Tipp

Grünen Kopfsalat mit Kürbiskernöl Dressing zur Pilz-Omelette reichen.