

Pilzomelett

Zutaten:

6 Eier
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
4 EL Milch
1 EL Schnittlauch
1 Prise Salz
250 g Pilze
gemischt



Zubereitung

Putze die Pilze und schneide sie dünne Scheiben. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch, hacke beides klein und brate alles in 1 EL Butter an und gare es bei mittlerer Hitze für 5 Minuten. Schlage die Eier in einer Schüssel auf und verquirle sie mit Milch und Salz. Erhitze 1 EL Butter in einer zweiten Pfanne und gieße die Eier hinein. Lege einen Deckel auf die Pfanne und lass das Ei stocken. Lege die gebratenen Pilze mit Zwiebel und Knoblauch auf eine Hälfte und klappe das Omelette zusammen, wenn es gestockt ist. Bestreue es mit gehacktem Schnittlauch und serviere es mit einer saisonalen Salatbeilage.



Eier

