Pilz-Omelett



Feines Omelett

Ein einfaches Omelett, zubereitet aus Eiern, die ich übrig hatte und die verbraucht werden mussten.

Ich gebe einige große, weiße Champignons hinzu, die ich aber vorher in der Küchenmaschine zerkleinere.

Ein schnell zubereitetes, einfaches Essen. Aber schmackhaft. Es eignet sich als Abend-Snack vor dem Fernseher. Oder auch mit einigen Schrippen oder einigen Scheiben Baguette als volle Mahlzeit.

Mein Rat: Für das Wenden eines zerbrechlich erscheinenden Omeletts oder auch Pfannkuchens gibt es einen Tipp. Nachdem die erste Seite gegart ist, gibt man einen großen Teller, dessen Durchmesser in etwa der des Omeletts entspricht, umgedreht, also mit der oberen Seite nach unten, auf das Omelett. Dann packt man mit einem Küchen-Handtuch Pfanne und Teller und wendet die Pfanne. Man gibt etwas Öl in die Pfanne und lässt den Pfannkuchen vom Teller auf der ungegarten Seite in die Pfanne rutschen.

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Eier
- 8– 10 große, weiße Champignons
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. Garzeit 5–6 Min.

Petersilie kleinwiegen.

Pilze in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen, in die Schüssel geben und verrühren.

Omelettmasse mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren. Petersilie entweder gleich in die Omelettmasse geben und verrühren. Oder nach dem Zubereiten auf die Omeletts auf den Tellern streuen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Omeletts jeweils in zwei Durchgängen braten. Dabei jeweils die Hälfte der Omelettmasse in die Pfanne geben. Auf einer Seite 5–6 Minuten braten. Wenden und in weiteren 2–3 Minuten fertigbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben, einmal zusammenklappen und warmhalten. Servieren.