Champignons-Omelett

Ein fast schon klassisches Gericht, zubereitet aus frischen Champignons, Petersilie und Eiern.

Ich schneide die Champignons in feine Scheiben und brate sie in viel Butter an.

Dann gebe ich frische, kleingewiegte Petersilie für etwas Farbe und Aroma hinzu.

Dann die aufgeschlagenen, in eine Schüssel gegebenen und verquirlten Eier.

Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Wichtig ist, das Omelett während des Bratens nicht zu zerstückeln oder für ein besseres Durchgaren zu verrühren. Denn dann hat man kein kompaktes Omelett mehr, sondern eben Rühreier.

Ich gebe vor dem Servieren für mehr Aroma und Geschmack etwas süß-saure Chili-Sauce über die Omeletts.

Mein Rat: Es gibt einen einfachen Trick, um ein Omelett, das auf einer Seite schon gut angebraten ist, bei dem die Möglichkeit besteht, dass es auf dieser Seite zu dunkel anbrät, und dessen obere Seite dagegen vielleicht noch leicht flüssig ist, ohne große Probleme zu wenden. Man gibt einfach einen Teller in der Größe der Pfanne umgedreht auf das Omelett und stürzt dann das Omelett mit dem Teller um, damit der Teller auf seinem Boden steht und das Omelett somit auf ihm liegt. Dann gibt man eventuell nochmals etwas Fett in die Pfanne, lässt das Omelett einfach auf der noch nicht ganz gebratenen oder teilweise flüssigen Seite in die Pfanne rutschen und gart diese Seite auch noch kurz.

[amd-zlrecipe-recipe:630]