

Pilz-Omelett		
<ul style="list-style-type: none"> • 1 Zwiebel fein würfeln. 300 g Champignons putzen und halbieren. 6 Stiele Petersilie abzupfen und fein hacken. • 5 Eier (Kl. M), die Hälfte der Petersilie, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. 40 g Parmesan reiben. • 2 Esslöffel Öl in einer Pfanne (24 cm) erhitzen. Pilze darin bei starker Hitze 5 Min. braten. Zwiebeln kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen. • ½ Esslöffel Butter und die Hälfte der Eimasse in die Pfanne geben, bei mittlerer Hitze stocken lassen. • Die Hälfte des Käses und der Pilzen darauf verteilen, halb überklappen, auf einen Teller gleiten lassen. Ein zweites Omelett ebenso backen. • 1 Kopfsalat putzen, waschen, trocken schleudern und zerpfücken. Mit 2 Esslöffel Weißweinessig, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und vier Esslöffel Öl mischen, zu den Omeletts servieren. 		Zutaten für 2 Portionen: 1 Zwiebel 300 g Champignons 6 Stiele Petersilie 5 Eier 1 Zwiebel 2 EL Öl 40 Parmesan etwas Salz, Pfeffer, Muskat Butter 1 Kopfsalat 2 EL Weißweinessig 4 EL Öl Salz, Pfeffer, Zucker
Arbeitszeit: ca. 25 Min. Kochzeit: -		