

Pilz-Omelette mit Baguette und Kräuterbutter

Für 2 Portionen:

0,25 Bio-Zitrone	150 g Butter	250 g Champignons
1 Zwiebel, rot	1 Knoblauchzehe	0,50 Bund Petersilie
4 Zweige Thymian	6 Eier	100 ml Milch
0,25 Bund Schnittlauch	0,50 Baguette	1 El Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zitrone abwaschen, Schale fein abreiben. Butter mit einem Handrührgerät hell aufschlagen. Schnittlauch und Zitronenabrieb hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Petersilie und Thymian fein hacken. Eier zusammen mit der Milch in einer Schüssel verquirlen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Champignons anbraten.

Zwiebel hinzugeben. Thymian, Petersilie und Knoblauch hinzugeben. Kurz weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer großen Pfanne etwas Öl auf mittlerer Stärke erhitzen.

Eiermasse hineingeben. Nach kurzer Zeit die Champignons hineingeben. Pfanne abdecken und 10 Min. stocken lassen, bis das Omelette an der Oberseite fest geworden. Mit Pfannenwendern vorsichtig wenden, 1 Min. weiter braten.

Baguette in Scheiben schneiden. Omelette halbieren und zusammen mit der Kräuterbutter und dem Baguette auf Tellern anrichten.

NN am 13. April 2025