

Pilz-Omelette mit Gouda und Tomaten

Für 2 Portionen

1 Zwiebel	275 g Pilze	2 Tomaten
4 Eier	Salz, Pfeffer	1 EL Öl
50 g Gouda		

Zwiebel, Pilze und Tomaten putzen und in schneiden. Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen. Öl in beschichteter Pfanne erhitzen, Pilze darin bei starker Hitze 3 min braten. Zwiebel und Tomaten zugeben und bei mittlerer Hitze 2 min braten. Ei in die Pfanne gießen und mit dem Käse bestreuen.

Bei mittlerer Hitze stocken lassen und servieren.

NN am 27. August 2025