

Speck-Pilz-Omelett

Für 2 Portionen:

60 g durchw. Speck	250 g Champignons	1 weiße Zwiebel
3 Bio-Eier (Kl. M)	2 El Milch	Salz, Pfeffer
80 g Feldsalat	2 El Aceto balsamico bianco	Zucker
2 El Öl	Muskat	$\frac{1}{2}$ El Butter

Den Speck in breite Streifen und die Champignons in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel fein würfeln.

Die Eier, Milch, etwas Salz und Pfeffer verquirlen.

Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern.

Balsamico bianco, 2 El Wasser, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren.

Speck in einer Pfanne (20 cm Ø) in 1 El Öl kross ausbraten, herausnehmen. Champignons und 1 El Öl ins Speckfett geben und braun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und herausnehmen. Die Hälfte der Zwiebeln in Butter in der Pfanne andünsten. Die Hälfte der Eiermischung zugeben. Bei mittlerer Hitze 1 Min. stocken lassen. Die Hälfte des Specks und der Champignons darauf verteilen, weitere 3 Min.

stocken lassen.

Halb überklappen, aus der Pfanne auf einen Teller gleiten lassen. Das Omelett ebenso zubereiten.

Salat mit dem Dressing mischen und mit dem Omelett servieren.

NN am 24. März 2025