Rezept

Pilz-Omelett mit Gouda und Tomaten

Ein Rezept von Pilz-Omelett mit Gouda und Tomaten, am 04.05.2024

Zutaten

- **1** kleine Zwiebel
- **2** Tomaten
- Salz
- **1 EL** Öl
- **275 g** Champignons
- **4** Eier
- schwarzer Pfeffer
- **50 g** geriebener Gouda

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 312 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Pilze putzen und die Stiele abschneiden, je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Tomaten waschen, vierteln, Stielansätze abschneiden, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln.

2. In einer Schüssel die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Pilze bei starker Hitze 3 Min. braten. Zwiebel und Tomaten hinzugeben und bei mittlerer Hitze 2 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Ei-Mischung in die Pfanne gießen und mit dem Käse bestreuen. Bei mittlerer Hitze stocken lassen. Das Omelett mit einem Pfannenwender in der Mitte zusammenklappen und sofort servieren.