

Rezept

Pilz-Omelett mit Mozzarella

Ein Rezept von Pilz-Omelett mit Mozzarella, am 06.05.2024

Zutaten

600 g kleine, feste Champignons	1 Töpfchen Sauerampfer (ersatzweis Petersilie oder Basilikum)
8 Eier	8 EL Sahne
Salz	Pfeffer aus der Mühle
1 Kugel Büffelmozzarella (125 g)	4 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Champignons putzen und trocken abreiben, je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Sauerampfer waschen, trocken schütteln und ohne die groben Stängel in feine Streifen schneiden.

2. Die Eier mit der Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen. Den Mozzarella abtropfen lassen und klein würfeln. Je 2 EL Butter in zwei beschichteten Pfannen zerlassen. Jeweils die Hälfte der Champignons darin bei starker Hitze 3-4 Min. anbraten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Je die Hälfte des Sauerampfers unterrühren und kurz mitbraten. Jeweils die Hälfte der Eiersahne darübergießen und die Hälfte der Mozzarellawürfel darauf verteilen. Zugedeckt bei schwacher Hitze in 4-5 Min. stocken lassen.

3. Die Omeletts nach Belieben wie eine Torte in Stücke schneiden und sofort servieren.