

## Rezept

# Käseomelett mit Speckpilzen

Ein Rezept von Käseomelett mit Speckpilzen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> gemischte Pilze (z.B. Champignons, Egerlinge und Austernpilze)	<b>2</b> Schalotten
<b>4 TL</b> Olivenöl	<b>50 g</b> durchwachsener Speck
Salz, schwarzer Pfeffer	<b>1 TL</b> getrockneter Thymian
<b>4</b> Eier	3-4 Stängel Petersilie
frisch geriebene Muskatnuss	<b>4 EL</b> Milch
	<b>4 EL</b> geriebener Gouda (ca. 60 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Die Pilze abreiben und putzen. Champignons und Egerlinge halbieren, Austernpilze in Stücke teilen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Speck in feine Streifen schneiden.
2. 2 TL Öl stark erhitzen, Speck und Schalotten darin 1-2 Min. braten. Pilze dazugeben und 2-3 Min. mitbraten. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abzupfen, fein schneiden und untermischen. Die Pilzmischung warm halten.
3. Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. Eine Pfanne erhitzen und 1 TL Öl hineingeben. Die Hälfte der verquirlten Eier darin bei mittlerer Hitze stocken lassen und mit 2 EL Käse bestreuen. Omelett auf einem Teller im Ofen bei 100° warm stellen und das zweite Omelett zubereiten. Pilze auf den Omeletts verteilen und diese zusammenklappen.