Rezept

Räuberomelette

Ein Rezept von Räuberomelette, am 11.06.2025

Zutaten

500 g	Pilze
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
1 Bund	Petersilie
100 g	Reibekäse
3 EL	Butter
	Pfeffer
1	Schalotte
6	Eier
50 g	Joghurt (3,5 % Fett)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal, 24 g F, 24 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Pilze putzen, vierteln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin 5 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2. Die Schalotte schälen und grob zerteilen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und mit der Schalotte im Blitzhacker hacken. Zu den Pilzen geben, abschmecken.

3. Die Eier, den Reibekäse und den Joghurt mischen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat abschmecken. Die übrige Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Eiermix hineingeben und zugedeckt backen, bis die Oberfläche zu stocken beginnt.

4. Omelette auf eine Platte gleiten lassen, die untere Hälfte mit Pilzen belegen und die freie Hälfte darüberklappen. Dazu passt Brot.