

Champignonomlettes



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	50 ml
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Zwiebeln	½ Stk.
Champignons	200 g
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	3 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	100 g
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Magerjoghurt	100 g
Geräucherter Speck / Räucherspeck	50 g
Geriebener Emmentaler	50 g

Zubereitung:

Die Champignons waschen, putzen und entsprechend der Größe halbieren bzw. vierteln. Zwiebel, zwei Zehen Knoblauch und den Räucherspeck ganz fein würfeln.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Champignons darin goldbraun braten. Dann die Zwiebel-, Speck- und Knoblauchwürfel hinzugeben und kurz mitbraten. Die Hälfte des Angebratenen aus der Pfanne nehmen.

Eier und Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Eiermilch über die Pilze in der

Pfanne gießen, die Hälfte des Käses darüber verteilen und bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten stocken lassen.

Dann zweite Portion bereiten und das erste Omlette solange in der Pfanne warmhalten (100 Grad).

In der Zwischenzeit den Schnittlauch fein hacken und mit dem Sauerrahm und dem Joghurt verrühren. Dann die übrige Knoblauchzehe in des Gemisch pressen und die Sauce anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1765-Champignonomlettes.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at