



Omelettes mit Pfifferlingen

1. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.
2. Den Speck in Butter anbraten. Die geputzten Pfifferlinge und die Frühlingszwiebeln hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Umfüllen.
3. Die Eier mit Muskat, Salz und Pfeffer verquirlen. Das Mineralwasser unterrühren.
4. Die Butter in der Pfanne zerlassen. Die Hälfte der Eiermasse hineingeben. Deckel auflegen. Bei geringer Hitze 8 – 10 Minuten stocken lassen. Warm stellen. Das zweite Omelette genauso zubereiten.
5. Die Pfifferlinge jeweils auf eine Omelettehälfte geben, Käse darüber reiben, das Omelette zusammenklappen und sofort servieren.

Zutaten fuer 2

Omelettes:

300 g Pfifferlinge
1/2 Bund Pfifferlinge
50 g Speckwürfel
4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g Mineralwasser mit Sprudel
50 g Gouda

Benötigtes

Material

Edelstahlpfanne

Zubereitungszeit

15 Minuten Vorbereitung
30 Minuten Kochzeit