



Pilz-Omelette

mit Baguette und Kräuterbutter

🕒 20 min Zubereitungszeit

🕒 15 min Kochzeit

🔥 1.071 kcal pro Portion

••• Mittel

🇩🇪 Deutsche Küche

🌐 International



Zutaten

2 Portionen

0,25 Bio-Zitrone

150 g Butter

250 g Champignons

1 Zwiebel, rot

1 Knoblauchzehe

0,50 Bund Petersilie

4 Zweige Thymian

6 Eier

100 ml Milch

0,25 Bund Schnittlauch

0,50 Baguette

1 Ei Pflanzenöl zum Braten

1 Prise Salz & Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

- 1 Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zitrone abwaschen, Schale fein abreiben. Butter mit einem Handrührgerät hell aufschlagen. Schnittlauch und Zitronenabrieb hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.
- 2 Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Petersilie und Thymian fein hacken. Eier zusammen mit der Milch in einer Schüssel verquirlen.
- 3 In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Champignons anbraten. Zwiebel hinzugeben. Thymian, Petersilie und Knoblauch hinzugeben. Kurz weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 In einer großen Pfanne etwas Öl auf mittlerer Stärke erhitzen. Eiermasse hineingeben. Nach kurzer Zeit die Champignons hineingeben. Pfanne abdecken und ca. 10 Min. stocken lassen, bis das Omelette an der Oberseite fest geworden. Mit Pfannenwendern vorsichtig wenden, 1 Min. weiter braten.
- 5 Baguette in Scheiben schneiden. Omelette halbieren und zusammen mit der Kräuterbutter und dem Baguette auf Tellern anrichten.

Nährwerte

| | pro 100g | pro Portion |
|-----------------------------|-----------------|--------------------|
| Brennwert | 832kJ /199kcal | 4.492kJ /1.071kcal |
| Fett | 15g | 81g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 9g | 46g |
| Kohlenhydrate | 10g | 49g |
| davon Zucker | 3g | 11g |
| Eiweiß | 7g | 34g |
| Salz | 1g | 5g |