



Pfifferling-Käse-Omelette

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Pfifferlinge	400 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	1 Bund
Mozzarella	125 g
Eier	8 St.
Milch	10 ml
Salz	0.25 TL
Pfeffer, schwarz	0.25 TL
Butter	30 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Pfanne, Küchenkrepp

1. Pfifferlinge ggf. mit Küchenkrepp putzen. Zwiebel halbieren, schälen und in Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Mozzarella in einem Sieb abtropfen lassen und in ca. 2 cm große Stücke zupfen.
2. In einer Schüssel Eier mit Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Pfifferlingen darin ca. 3 Min. anbraten. Eiermasse zu den Pfifferlingen geben und auf niedriger Stufe ca. 5 Min. stocken lassen. Mozzarella hinzugeben und zugedeckt weitere ca. 7 Min. garen.
4. Pfifferling-Käse-Omelette portionieren, auf einem Teller anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Dinkel-Speck-Brot](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	365 kcal		
Kohlenhydrate	14 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	23 g	Fette	24 g