

Rezept der Woche: Omelette mit Pfifferlingen



Workshop Omelette mit gebratenen Pfifferlingen



Das wechselhafte Wetter erfreut uns Pilzsammler. Die geheimen Sammelplätze sind voller gelb leuchtender Pfifferlinge. Auch die ersten stattlichen Steinpilze sprießen.

Apropos Steinpilze. Da erinnere ich mich an den Tipp meiner Oma: *"Siehst Du Tannen- oder Fichtenbäume gehe einmal rechts um den Baum und anschließend links um den Baum"*. So werden scheinbar unsichtbare Steinpilze entdeckt. Klingt komisch? Ist aber tatsächlich wahr. Probieren Sie's aus.

Was gibt es erfrischenderes, als früh morgens in die Wälder zu pilgern und die Früchte der Natur zu ernten? Und als Belohnung erwartet den eifrigen Sammler ein Frühstück für Könige. Hier eine Anleitung für Omelette mit

gebratenen Pfifferlingen:

Schritt 1



Geputzte Pfifferlinge in einer Pfanne ohne Öl ca. 30 Sekunden trocken rösten. Etwas Öl zugeben und eine Minute rührend anbraten. Fein gewürfelte Zwiebeln zugeben. Salzen und pfeffern und ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Zum Schluss mit fein geschnittener Petersilie und 1 EL Butter abschmecken. Pfifferlinge aus der Pfanne in eine kleine Schüssel geben. Pfanne mit Küchenkrepp auswischen.

Schritt 2



Für das Omelette vier Eier in eine Schüssel aufschlagen. Ein Schuss Mineralwasser oder Milch unterrühren. Salzen! Nach Belieben fein geschnittene Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Estragon) zugeben. In der Pfanne etwas Butter aufschäumen lassen und die verquirlten Eier eingießen. Sobald die Eiermasse am Boden stockt mit einer Gabel schnelle Rührbewegungen machen. Nach ca. 1 Minute die Pfanne leicht schräg halten, damit die Masse an den Rand rutscht.

Schritt 3



Omelette von unten halb einschlagen (Der innere Kern des Omelettes sollte noch sehr weich sein. Nun die gebratenen Pfifferlinge in die Mitte geben. Das Omelette zu einem Halbmond falten und noch 1 Minute in der warmen Pfanne nachziehen lassen. Auf einen Teller stürzen. Mit den restlichen Pilzen dekorieren. Dazu schmeckt etwas geriebener Hartkäse und ein Roggenbrötchen.