

Rezept Omelette

Omelette ist ein sehr vielseitiges Gericht, man kann es pur zum Frühstück oder auch mit einer deftigen Füllung als vollwertige Mahlzeit servieren.

Für ein Champignon-Omelette benötigt man zusätzlich zu den Zutaten des Grundrezeptes:

Zutaten:

4 Eier
Salz, Pfeffer
Ca. 50 ml Milch
1 Zwiebel
30 g Butter

400 g Pilze
50 g Speck
2 EL gehackte Petersilie
1 EL gehacktes Basilikum

Zubereitung:

Die Eier in einer Schüssel verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss noch die Milch unterschlagen. Durch diese werden die Omelette schön locker und luftig.

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln

In einer erhitzten Pfanne die Butter auslassen, bis sie schaumig, aber nicht zu braun geworden ist.

Die Zwiebeln unter Rühren glasig andünsten.

Anschließend die Eiermasse in die Pfanne geben und kurz verrühren. Danach die Pfanne mit einem Deckel verschließen und die Eiermischung bei kleiner Hitze zu einem Omelette stocken lassen.

Sobald die Oberfläche nur noch ganz leicht flüssig ist, sind die Omelette fertig. Auf Wunsch die eine Seite über die andere Hälfte klappen, so entsteht die typische Form.

Auf Wunsch können die Omelette noch mit einer Vielzahl von Zutaten erweitert werden.

Zur Zubereitung eines Käse-Omelette wird in das noch flüssige Omelette noch eine Scheibe Käse (Gouda o.ä.) gelegt und das Omelette noch weiter gebacken, bis der Käse zerlaufen ist. Anschließend das Omelette wie oben beschrieben zusammenklappen und servieren. Zusätzlich kann man die Eiermasse noch vorab mit verschiedenen Kräutern würzen.

Champignon-Omelette

Wie im Grundreze beschrieben wird die Eiermasse vorbereitet und die Zwiebel in einer Pfanne angebraten.

Die Champignons zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und kurz mit anbraten, mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Anschließend die Eiermasse darüber geben und wie oben beschrieben stocken lassen.

Egal für welche Füllung man sich entscheidet, es passt auf jeden Fall ein frischer Salat und ein kühles Bier dazu.

Zurück zu den Eierspeisen