

## Omelette mit Steinpilzen

### Zutaten für 2 Portionen:

6 Eier,  
Salz,  
2 EL Milch,  
ca. 60 g Butter bzw. Butterschmalz,

### Für die Füllung:

250 g frische Steinpilze,  
2 Knoblauchzehen,  
2 Frühlingszwiebeln,  
2 EL Olivenöl,  
1 TL Zitronensaft,  
1 EL gehackte Blatt Petersilie,  
Salz (Meersalz wenn möglich),  
Pfeffer frisch gemahlen

### Zubereitung der Omelette:

Eier, Salz und Milch gut verrühren oder verquirlen. Butter bzw. Butterschmalz zerlassen. Die Eiermasse mit einer Schöpfkelle abmessen und hineingeben und sie bei schwacher Hitze langsam gerinnen lassen. Achtung mit der Hitze bei mehreren Omeletten. Die untere Seite muss bräunlich gebacken sein, die obere muss weich bleiben. Die eine Hälfte der oberen Seite mit der Steinpilzfüllung bedecken, die andere Hälfte darüber klappen.



### Zubereitung der Steinpilzfüllung:

Die Steinpilze putzen und in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen und mit dem zarten Grün in feine Ringe schneiden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Blatt Petersilie kurz unter kaltem Wasser abbrausen, auf Küchenkrepp trocknen und fein hacken.

Nun in Olivenöl die Steinpilze und den gehackten Knoblauch kräftig anbraten. Frühlingszwiebeln dazu geben und noch kurz mitbraten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und noch einige Minuten dünsten.

Die gehackte Blatt Petersilie zum Schluss unterheben.

**Tip:** Das Steinpilzomelett kann als Hauptgericht mit einer Schüssel gemischtem Salat serviert werden.