



Eierschwammerlomlette

Zutaten für 4 Personen:

3 Eier
350 ml Milch
200 g Weizenmehl
Muskatnuss
1 Prise Salz

4 - 5 Hand voll frische Eierschwammerl
Frische Kräuter nach Wahl
Salz und Pfeffer
Butter

Die Eierschwammerl werden geputzt und in grobe Stücke geschnitten. Die Pilze in einer Pfanne mit Butter goldbraun anrösten lassen und zur Seite stellen.

Für den Omletteteig werden die Eier mit der Milch schaumig geschlagen. Das Mehl gemeinsam mit den Gewürzen klumpenfrei unterheben.

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen $\frac{1}{4}$ des Teiges in die Pfanne geben. Oben verteilt man etwa 1-2 Esslöffel Schwammerl. Bei kleiner Hitze backen lassen. Sobald der Teig oben gestockt ist, wendet man das Omlette. Es soll auf der Seite mit den Pilzen auch leicht bräunen.

Das Omlette auf ein Teller heben mit dem restlichen Viertel der Eierschwammerl bestreuen. Frische Kräuter, Salz und Pfeffer auf dem Eierschwammerlomlette verteilen, zusammenschlagen und genießen.

TIPP: Das Omlette funktioniert selbstverständlich auch mit anderen Pilzen.

