

Erdäpfel-Käse-Omelette mit Pilzen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 2 Personen:

250 g Erdäpfel, gekocht

2 Frühlingszwiebel

1 Hand voll Champignons

100 g Käse

4 Eier

75 ml Milch

Butter

Salz und Pfeffer



Die gekochten Erdäpfel werden geschält und in Würfel geschnitten. Die Frühlingszwiebel wird in Ringe geschnitten und die Champignons in dünne Scheiben. Das Gemüse wird in einer backofengeeigneten Pfanne in etwas Butter hell angeröstet. In der Zwischenzeit werden die Eier aufgeschlagen und mit der Milch verrührt. Salz und Pfeffer hinzufügen.

Der Käse wird in kleine Würfel geschnitten.

Die Eirmischung wird mit den Käsewürfeln gemischt und zügig über das Gemüse geleert. Bei kleiner Hitze lässt man das Omelette auf dem Herd stocken.

Nun kommt das Omelette für weitere 5-10 Minuten Oberhitze bei etwa 200°C in den Backofen. Sobald die Oberfläche eine goldbraune Färbung annimmt, ist das Erdäpfel-Käse-Omelette fertig.

