

OMELETTE MIT CHAMPIGNONS UND CAMEMBERT



Zutaten 3 Portionen:

375g Champignons
3 kleine Zwiebeln
6 EL Öl
6 Eier
12 Scheiben Camembert
Kresse

Zubereitung:

Die Champignons putzen und vierteln. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Danach die Zwiebeln in einer Pfanne andünsten und dann die Champignons dazu geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwei Eier mit etwas Salz verquirlen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das verquirlte Ei hinzufügen.

Das Omelette stocken lassen und dann mit einem Pfannenwender wenden.

Nun das Omelette auf einen Teller legen und auf einer Hälfte Pilze und Camembert platzieren. Die andere Hälfte über die Pilze und den Camembert schlagen. Zum Schluss noch mit Kresse dekorieren.