

Zutaten

- 2 EL Butter
- 6 Schalotten, fein gewürfelt
- 400 g Champignons, frisch, geschnitten
- 8 Eier
- 1 Bund Petersilie, gehackt



Pilz-Omelette mit Petersilie

Zubereitung

Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Die Pilze dazugeben und kurz mit anbraten. Etwa die Hälfte davon auf einen Teller geben und beiseitestellen.

Die Eier mit etwas Petersilie aufkleppern, über die Pilz-Schalotten-Mischung in der Pfanne gießen, bei milder Hitze das Omelett stocken lassen.

Die beiseitegestellten Pilze auf das Omelett geben, zur Hälfte zusammenschlagen und mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.