



Pfifferlinge Parmigiano

Zutaten:

Für zwei Personen:

150 gr Pfifferlinge
150 gr Parmesan
150 gr Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln, Gnocchi
Tomatenmark, Eier
Chili, Salbei
Salz, Pfeffer, Butter
Rosmarin, Oregano



Zubereitung:

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und Pfifferlinge in Stücke rupfen.

Pfifferlinge nun in Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der geschnittenen Zwiebeln in einer separaten Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Fügen Sie Rosmarin im Ganzen hinzu. Wahlweise können Sie auch Knoblauch hinzufügen.

Tomaten in Stücke schneiden, zu den Zwiebeln geben und für etwa drei Minuten anschwitzen. Je nach Dicke der Soße etwas Wasser nachgießen.

Den Rest der Zwiebeln und des Knoblauchs zu den Pfifferlingen geben.

Zwei Eier zusammen mit Parmesan und einer Prise Salz in einer Schüssel verrühren und anschließend über die Pfifferlinge gießen.

Gnocchis in einen Topf mit kochendem Wasser schütten und für etwa zwei Minuten erhitzen.

Mischen Sie die Tomatensoße mit etwas Butter, rühren Sie etwas Tomatenmark ein und geben Sie die Gnocchis hinzu. Das Pfifferling-Omlett beidseitig goldbraun braten.

Zum Schluss das Omlett mit der Tomatensoße auf einem Teller anrichten und mit Oreganoblättern ausgarnieren.

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**

Sendung vom 02.08.2018