



Steinpilz Omelett

Zutaten:

200g Steinpilze
1 Zwiebel
4 Eier
2-3 große Tomaten
Knoblauch
Frühlingszwiebeln
Sauerrahm
4 Scheiben Baguette
Olivenöl
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Von den Steinpilze den Sand mit einem feuchten Lappen vorsichtig abputzen. Nicht waschen da Pilze viel Wasser ziehen. Steinpilze in Scheiben schneiden. Eine Pfanne vorbereiten, ein bisschen Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Zuerst das Bruschetta vorbereiten. Hierfür Baguette in Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten. Knoblauchzehe schälen und mit ins Öl legen, somit geht der Knoblauchgeschmack ins Öl. Zwiebel schälen und klein schneiden und beiseite legen. Baguettescheiben einmal umdrehen. Tomaten vierteln und Kernhaus entfernen, dann in Würfel schneiden. Die angebratenen Baguettescheiben aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseite stellen. Die Knoblauchzehe aus der Pfanne klein schneiden und beiseite legen. In die heiße Pfanne die geschnittenen Steinpilze und Zwiebeln geben, salzen und anbraten. Pilze nicht sofort umdrehen, sonst braten sie nicht richtig an. Bei Bedarf noch etwas Öl in die Pfanne geben, da die Pilze viel Öl ziehen. Zwiebeln dazu geben. Gewürfelte Tomaten mit dem klein geschnittenem Knoblauch in eine Schüssel geben salzen, pfeffern und verrühren. Eier in einer Schüssel aufschlagen, salzen und etwas Sauerrahm dazu geben. Nun alles zu einer Eiermaße verrühren. Lauchzwiebeln putzen, klein schneiden und mit der verrührten Eiermaße zu den angebratenen Steinpilzen in die Pfanne geben. Tomaten auf den Baguette verteilen und das fertige Bruschetta auf einem Teller anrichten. Jetzt das Omlette wenden und wenn das Ei gestockt ist Maße aus der Pfanne lösen. Omlette auf einem weiteren Teller anrichten! Verzieren! Fertig! Ein wunderbares Gericht. Genießen!

Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**