

Champignon-Omelette

Zutaten

Füllung

- 2 Schalotten
- 2 TL Öl
- 200 g Champignons in dünnen Scheiben. Es reichen auch 120 g
- 2 Spritzer Zitronensaft
- 60 g Sahne oder 1 TL Schmand mit Brühe vom Vortag verrühren
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 2 geh. TL gekörnte Brühe
- 4 Prisen Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 2 gestr. EL Mehl oder gemahlene Haferkleie
- 80 g Wasser

Omelette

- 4 Eier
- 2 Prisen Salz
- Butter zum Braten. Mit der richtigen Pfanne geht's auch ohne Butter bzw. mit einem Topfen Öl
- Zitronensaft
- Toastbrot getoastet. Ich würde lieber ein vollwertiges Brot rösten



Zubereitung

Füllung

1. Schalotten in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Öl bzw. Wasser zugeben und 1 Min. 30 Sek./120°C/Stufe 1 dünsten.
3. Champignons, Zitronensaft und Sahne bzw. angerührter Schmand zugeben und 4 Min./100°C/Linkslauf/Stufe 1 dünsten.
4. Gewürzpaste, Salz, Pfeffer, Mehl bzw. gemahlene

Haferkleie und Wasser zugeben, 1 Min. 30 Sek./100°C/Linkslauf/Stufe 1 aufkochen und umfüllen.

Omelette

1. Eier und Salz in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 4.5 verrühren. In einer beschichteten Pfanne auf dem Herd Butter schmelzen. Eine Hälfte der Ei-Mischung zugeben und stocken lassen. Eine Hälfte der Füllung auf eine Omelettehälfte geben, auf einen Teller gleiten lassen und die andere Omelettehälfte darüberklappen. Mit der übrigen Ei-Mischung genauso verfahren. Champignon-Omelettes mit etwas Zitronensaft beträufelt zu geröstetem Toastbrot servieren. Schmeckt auch ohne Brot.

Ich habe zum Rezept ein Video kreiert