Omelett mit Champignons

Für 4 Personen

6 Eier	2 EL Butterschmalz	1 EL Butter
200 g braune Champignons	Pfeffer, Salz	0.5 Bund Petersilie

Die Eier in eine Rührschüssel schlagen und mit einem Schneebesen gut verquirlen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden, die Petersilie hacken.
1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Champignons gar braten. In einer zweiten Pfanne die andere Hälfte Butterschmalz erhitzen und die Eiermasse hineingeben. Die Hitze reduzieren und das Omelett langsam stocken lassen. Wenn die Oberfläche fast trocken ist, das Omelett auf einen Topfdeckel gleiten lassen. Den Deckel vorsichtig wenden und das Omelett mit der ungebratenen Seite in die Pfanne gleiten lassen.
Braten, bis es von beiden Seiten goldbraun ist. Zum Schluss mit etwas flüssiger Butter begießen. Das Omelett mit den Champignons belegen und mit Salz und gehackter Petersilie bestreuen.

Rainer Sass am 06. April 2020