

# Pfifferling-Omelett mit Kopfsalat

**Für zwei Personen**

**Für die Omeletts:**

200 g kleine Pfifferlinge	2 rote Zwiebeln	1 Stange Frühlingslauch
1 Blatt Liebstöckel	4 getrock. Tomatenfilets	6 Eier, Größe M
20 g Butter	Salz	Pfeffer

**Für den Salat:**

1 kleinen Kopfsalat	1 rote Zwiebel	4 Zweige Dill
1 Zitrone	100 g Schmand	1 TL Senf
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Omeletts:**

Die aufgeschlagenen Eier salzen, pfeffern und gut mit einem Schneebesen aufschlagen. Zwiebel abziehen und würfeln. Butter aufschäumen und Pfifferlinge darin gut anbraten. Salz dazugeben. Liebstöckel kleinhacken und mit in die Pfanne geben. Rote Zwiebel abziehen und würfeln. Zwiebel, geschnittenen Frühlingslauch und gewürfelte getrocknete Tomatenfilets dazugeben. Eimasse hineingießen und bei starker Hitze mit dem Rücken einer Gabel verrühren. Die gleichmäßig gerinnende Masse durch Schräghalten in den vorderen Teil der Pfanne gleiten lassen und mit der Gabel die dünne Bodenschicht vom Pfannenstiel aus bis zur Mitte umklappen. Aus der Pfanne auf einen Teller stürzen.

**Für den Salat:**

Zitronenabrieb und -saft mit Schmand und Senf vermengen. Zusammen mit feinst gehobelter roter Zwiebel sowie etwas Dill vermengen, mit Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und damit den gewaschenen und geschleuderten Kopfsalat "nass" marinieren. Mit Dill garnieren. Zum Omelette a part servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 10. September 2021