

Omelett mit Pilzen und Basilikum

Für 2 Portionen

4 große Eier	1 Tasse Champignons, Scheiben	1 EL Olivenöl
2 EL Basilikum, gehackt	1/4 TL Salz	1/4 TL Pfeffer
1/2 Tasse geriebener Käse	1 kl. Zwiebel, gewürfelt	

Erhitze das Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze.

Gib Pilze und Zwiebeln in die Pfanne und brate sie 5-7 Minuten an, bis sie weich sind und eine goldbraune Farbe kommen. Gelegentlich umrühren.

Während die Pilze braten, schlag die Eier in eine Schüssel auf, würze sie mit Salz und Pfeffer, dann verquirlen.

Gieße die verquirlten Eier über die Pilze in der Pfanne. Reduziere die Hitze, lasse die Eier langsam stocken, streue Käse und Basilikum gleichmäßig über das Omelett, während es brät.

Wenn die Eier auf der Unterseite goldbraun sind und die Oberseite noch leicht feucht, falte das Omelett vorsichtig in der Mitte und lasse es noch 1-2 Minuten braten, bis die Eier vollständig durchgegart sind.

Nimm das Omelett aus der Pfanne, schneide es in zwei Hälften und serviere es sofort.

NN am 13. Juni 2026