

Pilz-Spinat Omelette



Zutaten

- 4 Eier
- 100 g Spinat
- 2 - 3 Seitlinge
- Salz und Pfeffer
- Etwas Kresse und Petersilie
- Etwas Öl zum anbraten

Zubereitung

1. Seitlinge in Scheiben schneiden
2. Frischen Spinat gründlich waschen
3. Bei tiefgekühltem Spinat: keine Vorbereitung nötig
4. Eier in eine Schüssel aufschlagen
5. Eier mit einer Gabel oder einem Schneebesen verquirlen
6. Öl in einer Pfanne erhitzen
7. Seitlinge und Spinat in die Pfanne geben und anbraten
8. Mit Salz und Pfeffer würzen
9. Verquirlte Eier gleichmäßig über das Gemüse gießen
10. Optional nochmals leicht salzen und pfeffern
11. Pfanne mit einem Deckel abdecken
12. Hitze auf etwa die Hälfte reduzieren
13. Omelette ca. 4 Minuten stocken lassen, ohne dass es anbrennt
14. Omelette vorsichtig auf einen Teller geben
15. Mit Kresse und frischer Petersilie garnieren

