



## STEINPILZ-OMELETT



Für 2 Personen

### ZUTATEN

150 g Steinpilze  
(wer selber sammelt muss gut  
Bescheid wissen, da es auch  
giftige Pilze gibt)  
4 Eier  
10 g Butter  
150 ml Milch  
1 Schalotte  
frischer Thymian  
eine Prise Salz  
frisch gemahlener,  
schwarzer Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Pilze säubern und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte klein schneiden.

Eier und Milch in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen. Schalotten und Pilze dazugeben und goldbraun anbraten. Eier-Milch Mix gleichmäßig darüber gießen. Nach fünf bis sieben Minuten hat das Omelett eine feste Konsistenz.

Mit einigen frischen Thymianblättchen garnieren und das Omelett direkt in der Pfanne servieren.