



**Choche
& gnüsse**
mit David Geisser

FRÜHSTÜCKS-OMELETTE

REZEPT FÜR 1 PORTION

ZUBEREITUNG

Pilze in Scheiben schneiden und beiseitestellen. Petersilie hacken und Bauernspeck in Streifen schneiden. Eier und Rahm mischen, mit dem Stabmixer kurz durchmischen, mit Salz und Pfeffer würzen und Speck und Petersilie begeben.

Butter bei moderater Hitze in einer Teflonpfanne schmelzen und Eiermasse begeben. Mit einem Gummischaber ständig rühren, bis die Masse feinflockig und noch cremig ist. Käse rasch und gleichmässig darüber verteilen und nun nicht mehr rühren. Rund 20 Sekunden auf dem Herd lassen und währenddessen Teller bereitstellen.

Pfanne nun am Teller schräghalten und die Omelette mit dem Gummischaber vorsichtig von oben nach unten vom Pfannenboden lösen, bis sie einmal gefaltet ist und auf den Teller gleitet.

Pilze in der gleichen Pfanne anbraten, würzen und über die Omelette verteilen.

Die perfekte Frühstücks-Omelette ist in der Mitte noch cremig, hat eine ovale Form und ist vollständig geschlossen.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

3 EIER À CA. 50 G

25 ML RAHM

1 EL BUTTER

30 G GREYERZER, GERIEBEN

60 G CHAMPIGNONS

20 G ROHESSPECK, GERÄUCHERT

PETERSILIE

SALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO

