

## PILZ-OMELETTEN

---

### Zutaten - Teig - 4 Portionen

- 75 g Kartoffelstärke
- ¼ TL Salz
- 1 EL [Pilzgewürzmischung](#)
- 1 ½ dl Milch
- ½ dl Mineralwasser mit Kohlensäure
- 2 frische Eier
- 25g Butter, flüssig, abgekühlt

### Zutaten - Ausbacken

- Bratbutter

### Zutaten - Pilzfüllung

- 300 g gemischte Pilze, in Stücken
- 1 Apfel, in Würfeli
- ½ TL [Premium Rauchsatz](#)
- 1 TL [Bunter Pfeffer](#), gemörsert
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 EL [Petersilie](#)
- 200g saurer Halbrahm
- 50g Rohess-Speck, in Streifen
- 40g Frisée, in Stücken

### Teig

Kartoffelstärke, Salz und gemahlene Pilze in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milch, Wasser, Eier und Butter verrühren. Flüssigkeit nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen,iterrühren, bis der Teig glatt ist.

### Ausbacken

Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. So viel Teig (ca. ¼) in die Pfanne geben, dass der Boden sehr dünn überzogen ist. Hitze reduzieren, wenn die Unterseite gebacken ist, löst sie sich von selbst. Omeletten wenden, fertig backen, warm stellen. Teig gut durchrühren, Vorgang 3-mal wiederholen.

### Pilzfüllung

Wenig Bratbutter in derselben Pfanne erhitzen. Pilze und Apfelwürfeli ca. 5 Min. anbraten, würzen. Knoblauch und Petersilie begeben, kurz mitbraten. Sauren Halbrahm begeben, heiss werden lassen. Omeletten mit der Pilzfüllung, Speck und Salat füllen.

