

Omelette aux morilles



Zutaten: für 4 Personen

300 g frische Morcheln
(oder 30 g getrocknete)
3 EL Butter
Salz, Pfeffer
1 Eigelb
1 dl Rahm
6 frische Eier

Zubereitung:

- Morcheln hacken (getrocknete vorher einweichen). In 1 Esslöffel Butter weich dünsten.
- Eier mit einer Gabel leicht verquirlen.
- die Hälfte der Morcheln darunter ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Eigelb mit Rahm gut mischen, zu den restlichen Morcheln geben, knapp bis vors Kochen bringen, dann beiseite stellen und würzen.
- Restliche Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Eier hineingiessen. Sobald sie leicht stocken, die Morchelcreme darauf geben, überschlagen und auf eine vorgewärmte Platte stürzen.