



demeter



Pilz-Omelette auf gebutterten Salatherzen



Zutaten:

100 g Shiitake, 200 g Steinchampignons,
3 rote Zwiebeln,
2 Salatherzen, 1 Bd. Petersilie,
3 Eier,
3 EL Weizenmehl,
150 ml Milch,
20 g Butter, Öl,
Pfeffer und Salz

Zubereitung

Pilze und Zwiebeln in Öl braten und mit Pfeffer und Salz würzen. Eier, Mehl, Milch, Salz und gehackte Petersilie verquirlen und 4 Omelettes in Öl backen.

Salat in Scheiben schneiden und in einer zweiten Pfanne 2–3 Minuten in der Butter schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Salat auf Tellern anrichten, Crepes füllen, darauf setzen und heiß servieren.