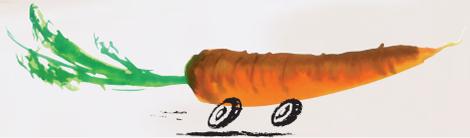




Shiitake-Omelett mit Bruschetta Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portionen):

200 g Shiitake-Pilze, 1 Stange Lauch, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie gehackt, 2 Knoblauchzehen, 50g Parmesan gerieben, 100g Cocktailtomaten, 4 Scheiben Baguette, Salz, Pfeffer, Olivenöl, etwas Butter

Zubereitung:

1. Shiitake-Pilze putzen, den Stiel entfernen und die Köpfe in Streifen oder Scheiben schneiden. Lauch waschen, putzen, der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken. Eier aufschlagen und mit dem Parmesan mischen.
2. Cocktailtomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Mit Knoblauch und etwas Olivenöl mischen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Baguettescheiben mit etwas Olivenöl bestreichen und im Backofen kurz grillen, bis sie schön kross sind. Tomatenmasse darauf verteilen.
3. Die Butter zusammen mit $\frac{1}{2}$ EL Öl in einer Pfanne schmelzen, die Pilze darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch zufügen und kurz mitbraten. In der Mitte der Pfanne eine Stelle freimachen, noch einen Tropfen Öl zugeben und die Hälfte des Knoblauchs mit der Petersilie hineingeben. Beides zusammen kurz dünsten und dann alles zusammen gut verrühren.
4. Die Eiermasse über das Gemüse geben, einen Deckel auf die Pfanne legen und das Ganze ca. 5 Minuten braten. Omelett dann wenden und von der anderen Seite braten bis es schön braun ist.
5. Zusammen mit der Bruschetta servieren.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de
Guten Appetit

