

# Rucola-Pilz-Omelett

## Zutaten (für 2 Personen):

- 100 g Shiitake-Pilze
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 40 g Rucola
- 3 (Größe M) Eier
- 2 EL geriebener Parmesan
- 5 EL Milch
- 2 EL Ziegenfrischkäse

Pilze putzen und klein schneiden. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Rucola putzen, abspülen, gut trocken tupfen. Eier, Parmesan, Milch, Salz und Pfeffer verquirlen. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Rucola darin anbraten. Eimischung dazugießen, gelegentlich mit einem Pfannenwender locker zusammenschieben und stocken lassen. Pfanne mit einem Deckel abdecken und das Omelett etwa 3 Minuten stocken lassen.

Auf eine Omelett-Hälfte Shiitake-Pilze und Frischkäse in Flöckchen geben. Die andere Hälfte darüber klappen. Vor dem Servieren mit grobem Pfeffer bestreuen. Dazu passt 1 Scheibe Roggenbrot.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 10.11.2020

Koch/Köchin: Stefanie Seling-Stoll

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)