

# KARTOFFELOMELETTE MIT CHAMPIGNONS

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Kartoffeln (mehlig)
- 1 Knoblauchzehe
- 8 Eier
- 100 ml Sahne
- Muskatnuss
  
- 500 g Champignons
- 1 große Zwiebel
- etwas Butter
- 2 EL Creme Fraîche
- 1/2 Bund Petersilie
- 4 EL geriebener Emmentaler
- etwas Olivenöl
  
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen und fein raspeln. Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Eier mit der Sahne verquirlen, Kartoffeln untermischen, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskatnuss würzen.

Champignons waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken und in etwas zerlassener Butter glasig dünsten. Champignons zur Zwiebel geben und ca. 5 Minuten mitrösten. Creme Fraîche unterrühren und cremig einkochen lassen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und 8 Omelettes backen (ca. 3-4 Minuten auf jeder Seite).

Petersilie waschen, fein hacken und gemeinsam mit dem geriebenen Käse unter die Pilze mischen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Omelettes auf Tellern anrichten und mit Champignons-Käsesauce gefüllt servieren.