

Omeletten Cardinale



Rezept für 4-6 Omelettenfüllungen (Grundrezept Omelette siehe sep. Rezept)

Einkaufsliste

- 2 EL Butter
- 1 Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Selleriestengel
- 70 g Champignons
- 1 kleine Büchse Pelati geschält
- 1 dl Weisswein
- 3 EL Peterli
- 1 Briefchen Safran
- Salz, Pfeffer, div. Kräutergewürze wie Dill, Majoran, Basilikum
- 50 g Schinken gekocht

Vorbereiten

- Lauch halbieren, waschen und in dünne Scheiben schneiden
- Knoblauchzehe sehr fein hacken
- Selleriestengel waschen und in dünne Streifen schneiden
- Champignons putzen mit Pinsel und in dünne Scheiben schneiden
- Pelati zerhacken
- Peterli fein hacken
- Schinken fein schneiden

Zubereiten

- 2 EL Butter in Pfanne schmelzen
- Lauch, Knoblauch und Sellerie leicht andünsten
- Champignons dazugeben und nochmals kurz weiterdünsten
- Pelati dazu geben und zusammen mit 1 dl Weisswein 10 Minuten bei stetem umrühren köcheln lassen
- Schinken dazugeben und Hitze reduzieren, nur noch warmhalten
- Peterli, Safran und Kräuter dazugeben und nachwürzen nach belieben.
- Füllung auf Omelette verteilen und nach belieben noch mit Reibkäse garnieren.