



## Käse-Omelette mit Tomaten-Pilzsauce

Ein fluffige, dicke Omelette nur mit Ei und etwas Rahm zubereitet. Sie wird nur einseitig gebacken bis sie auf der Oberseite leicht stockt, dann mit Käse bestreut, sobald dieser leicht schmilzt, wird die Omelette noch in der Pfanne zugeklappt und auf einer Tomatensauce mit Basilikum und angebratenen Pilzen angerichtet.

### Zutaten (1 Portion)

3 Eier  
20g Vollrahm  
2g Salz  
Pfeffer, Muskatnuss  
100g milder Halbhartkäse  
Sonnenblumenöl

### Tomaten-Pilzsauce:

60g Shiitake (oder Champignons)  
1,5dl Passata di Pomodoro  
1 Knoblauchzehe  
4-5 frische Basilikumblätter  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Zuerst die Tomaten-Pilzsauce zubereiten:

Die meist zähen Schäfte aus den Shiitake herausbrechen. Hüte zu 1-2cm grossen Stücken schneiden. Knoblauch und Basilikumblätter (eher grob) hacken.

Pilze in recht heisser Bratbutter rösten bis sie leichte Bratspuren zeigen. Temperatur reduzieren und den Knoblauch ca. 2 Minuten mitdünsten. Passata zugiessen, Basilikum

zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce sollte recht dick sein, aber immer noch leicht fließen, ev. etwas Wasser zugießen.

Eier und Vollrahm mit dem Schwingbesen gut verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Käse reiben.

Eine beschichtete flache Bratpfanne mit Sonnenblumenöl auspinseln und aufwärmen, aber nicht zu heiss werden lassen. Verquirlte Eier in die Pfanne giessen und langsam stocken lassen. So bald sie auch auf der Oberfläche leicht stocken, den Käse darüber streuen und leicht schmelzen lassen.

Pfanne leicht kippen, damit die Omelette etwas über Rand rutscht, dann mit einem Spachtel zuklappen. Nochmals ca. 2 Minuten ziehen lassen.

Mehrere Omeletten bereitet man nacheinander zu und hält sie im Ofen bei 60° warm.

Sauce auf einem heissen Teller zu einem Spiegel anrichten und die Omelette darauflegen. Sauce mit kleinen Basilikumblättchen garnieren.







