

Omelette mit Würstchen und Paprika

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

1	Würstchen	3	Eier
200 g	Mehl	500 ml	Milch
300 g	Pilze	1	rote Paprika
2 EL	Butter	2 EL	Öl
	Salz und Pfeffer		Schnittlauch

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Eier mit Milch und Mehl verrühren.

Die in Scheiben geschnittenen Würstchen braten. Wenn diese goldbraun sind, die gewürfelte Paprika und die klein geschnittenen Pilze zugeben und salzen.

Das Ganze in eine gefettete Auflaufform füllen.

Die Ei-Masse darüber geben.

Das Omelette für rund 30 Minuten, oder je nach Dicke bis es goldbraun ist, in den Backofen schieben.

Zuletzt Schnittlauch darüber streuen.

Omelette mit Würstchen und Paprika

Stand 10.12.2020