Pilz-Omelette mit gebutterten Salatherzen

Zutaten

- * 230 g Steinchampignons
- * 3 rote Zwiebeln
- * 2 Salatherzen
- * 1 Bd. Petersilie
- * 3 Eier
- * 3 EL Weizenmehl
- * 150 ml Milch
- * 20 g Butter Öl
- * Pfeffer und Salz

Zubereitung

Pilze und Zwiebeln in Öl braten und mit Pfeffer und Salz würzen. Eier, Mehl, Milch, Salz und gehackte Petersilie verquirlen und 4 Omelettes in Öl backen.

Salat in Scheiben schneiden und in einer zweiten Pfanne 2–3 Minuten in der Butter schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Salat auf Tellern anrichten, Crepes füllen, darauf setzen und heiß servieren.

Tipp für Veganer: Milch kann beliebig mit Hafer/Soja/Reismilch ersetzt werden.

Guten Appetit!