

# Omelett mit Hirtenkäse, Pilzen und Spinat

## Zutaten für 4 Portionen

- 6 Eier
- 50 ml Milch
- 300 g frischer Spinat
- 200 g Hirtenkäse
- 1 kleine rote Zwiebel, klein geschnitten
- 150 g braune Champignons
- Muskatnuss
- Salz & Pfeffer
- Butter
- rote Pfefferbeeren
- frischer Schnittlauch
- geröstetes Brot



## Zubereitung

1. Eier und Milch in einer Schüssel verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Hirtenkäse mit der Hand zerbröseln.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.
4. Spinat und Pilze zugeben und anbraten, bis der Spinat zusammenfällt.
5. Muskatnuss darüber reiben und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Butter in einer großen Pfanne schmelzen, ein Viertel der Ei-Milch Mischung dünn hinein gießen.
7. Das Omelett wenden und mit Spinat, Champignons und Hirtenkäse belegen, dann in der Hälfte falten.
8. Nacheinander die restlichen drei Omeletts zubereiten.
9. Die Omeletts mit frischem Schnittlauch und roten Pfefferbeeren garnieren, dazu geröstetes Brot als Beilage reichen.