

## Omelette mit Spargel, Mozzarella und Shiitakepilzen

Zutaten für 2 Personen:

- 3 EL Olivenöl
- 120 g Spargel
- 120 g Shiitakepilze (oder auch braune Champignons)
- 100 g Mozzarella gewürfelt (möglichst auf Zimmertemperatur, damit er schnell schmilzt)
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Weißwein
- 3 EL Obers (alternativ etwas Creme fraiche)
- einige Basilikumblätter
- 1-2 EL frisch geriebener Parmesan



Zubereitung:

Die Spargelenden kürzen und je nach Dicke der Stangen ev. im unteren Drittel schälen.

Den Spargel in einer beschichteten Pfanne in etwas Olivenöl kurz anbraten.

Die Shiitakepilze in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Butter zum Spargel geben.

Fein gehackten Knoblauch hinzufügen, kurz mitbraten. Den Wein hinzufügen, weitergaren, bis die Flüssigkeit um die Hälfte eingekocht ist. Das Obers unterrühren, weiterköcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, salzen, mit einer Gabel schaumig rühren und mit etwas Öl in eine erhitzte beschichtete Pfanne gießen.

Zirka zwei Minuten braten, dann den Mozzarella in die Mitte des Omelettes geben.

Die Seiten über den Mozzarella klappen und das Omelette auf einen Teller gleiten lassen.

Etwas gehacktes Basilikum unter die Pilze rühren. Das Omelette mit Spargel, gebratenen Pilzen und geriebenem Parmesan servieren.