



Wine in Black  
GOURMET

Mit freundlicher  
Unterstützung von



FOODBARN

## Omelette mit Pfifferlingen

*Im Sommer schlagen die Herzen der Pilzsammler höher, denn es gibt ihn wieder: Den köstlichen Pilz namens Pfifferling. Wenngleich er einfach von anderen Pilzen zu unterscheiden ist: wenn man sich mit Pilzen nicht auskennt, sollte man allerdings die Finger vom Selbersammeln lassen und lieber nur im Supermarkt auf Suche gehen. Dort einmal gefunden, lässt er sich in verschiedensten Varianten einfach zubereiten. Hier ist eine davon.*



**Vorbereitungszeit:** 30 Minuten  
**Passt zu:** Nero di Troia



### Zubereitung

1/5

Pfifferlinge am besten mit einer Pilzbürste putzen und das Strunkende abschneiden. Zwiebeln abziehen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Schnittlauch hacken.

2/5

Eier in einer große Schüssel schlagen, Sahne hinzugeben und alles gut verquirlen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Etwas frische Muskatnuss dazu reiben. Anschließend Schnittlauch unterheben.

3/5

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Pfifferlinge und Zwiebeln darin anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Dann Butter darin zerlassen. →



### Zutaten für 4 Portionen

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| <b>350 g</b>   | Pfifferlinge                |
| <b>2</b>       | Zwiebeln                    |
| <b>1 Bund</b>  | Schnittlauch                |
| <b>10</b>      | Eier                        |
| <b>8 EL</b>    | Schlagsahne                 |
| <b>1 Prise</b> | frisch geriebene Muskatnuss |
| <b>2 EL</b>    | Pflanzenöl                  |
| <b>2 EL</b>    | Butter                      |
| <b>100 g</b>   | Appenzeller                 |
|                | Salz & Pfeffer              |



## Unser Wein-Tipp



Rotwein · Italien · Nero di Troia

### Torrevento Castel del Monte Riserva ‚Selezione Pedale‘ 2010

„Der Castel del Monte Rosso Vigna Pedale Riserva ist mittlerweile für die Drei Gläser abonniert. Die Ausführung 2010 dieses Nero di Troia bestätigt sich als frisch, entspannt und ausgewogen, ein voller Trinkgenuss.“

- Gambero Rosso

→ 4/5

Die verquirlte Eiermasse in die Pfanne geben und etwas vom Appenzeller Käse darüber streuen. Wenn das Omelette von unten schon etwas angebraten ist, zusammen klappen, den restlichen Appenzeller darüber streuen und bei geschlossenem Deckel noch ca. fünf Minuten garen lassen.

5/5

Zum Anrichten mit etwas frischem Schnittlauch garnieren.

**Lecker, lecker, lecker... Schon der Gedanke an würzig-duftige Pfifferlinge lässt ganze Bäche im Munde zusammenfließen. Und ganz einfach, aber ganz und gar köstlich, sind sie als Omelette zubereitet, denn hier entfaltet sich der Geschmack besonders üppig. Dazu braucht es etwas Gereiftes wie den stattlichen Castel del Monte Riserva ‚Selezione Pedale‘ 2010 von Südtaliens Kultweingut Torrevento!**

Notizen:

---

---

---

---

---

*Guten Appetit!*  
Ⓜ

Das ganze Rezept als Video finden Sie unter  
<https://www.foodbarn.com/essen/rezepte/pfifferling-omelette>