

## Pfifferlingomelette

### Zutaten:

- 200g geputzte Pfifferlinge in Vierteln
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran und Rosmarin
- 1 kl. Zwiebel in Würfel
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 3 Eier, Salz, Pfeffer und Muskat
- 1 Stamerl Obers

### Zubereitung:

Zwiebelwürfel und gehackte Knoblauchzehe in Öl anschwitzen. Pfifferlinge mit Gewürz dazugeben und solange köcheln, bis kein Saft mehr da ist. Anschließend Eier, Gewürze und Obers verrühren, in eine heiße Omelettepfanne gießen, Pfifferlinge darauf verteilen und stocken lassen. In eine zweite heiße Pfanne stürzen und fertig garen lassen, zusammen klappen und servieren.

**Unser Tipp:** Vor dem zusammen klappen etwas marinierten Schafskäse dazugeben. Dazu passen Petersilkkartoffeln und/oder knackige Salate.

**Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr Küchenchef Josef mit dem gesamten Linserhof Team!**