

Champignon-Omelette mit Cheddar

Für 2 Personen (als Hauptgericht)

6	Stück	Eier
300	g	Champignons
40	g	Butter oder Butterschmalz
4	Scheiben	Cheddar
1	Schälchen	Kresse
		Salz, Pfeffer



Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen.

Die Butter oder das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Champignons anbraten. Dann die Eier hinzugeben und unter Rühren braten. Die Herdplatte ausschalten und die Scheiben Cheddar auf das Omelette legen und mit einem Deckel zudecken bis der Cheddar geschmolzen ist.

Beim Anrichten mit der frischen Kresse bestreuen.