

Nudel Omelett mit Zucchini und Champignons

vom Gasthaus „Zum Römischen Kaiser

Zutaten für 4 Personen:

250g Nudeln „Fusilli“, eine Zucchini, 200g Champignons, zwei Eier, etwas Milch, Salz, Pfeffer, Majoran

Zubereitung:

Die Nudeln kochen und abgießen.

Die Zucchini in Stifte schneiden und die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze und Zucchini in der Pfanne kurz anbraten, die Nudeln dazu geben und mit Salz, Pfeffer und etwas Majoran würzen.

Milch und Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne verteilen. Zugedeckt bei schwacher Hitze stocken lassen.

Nach Belieben kann man auch noch Reibekäse oder Mozzarella Flocken darüber streuen und zerlaufen lassen.

Guten Appetit.

Gasthaus „Zum Römischen Kaiser“, Peter Lautenschläger
Kirchstrasse 17, 64678 Lindenfels - Schlierbach
Tel. 06255/ 575, e-Mail: info@zum-roemischen-kaiser.de