

# Morchelomelette

2 Personen, Zubereitung 10min. + 20min. einweichen

## Zutaten

5g Morcheln 20min. einweichen  
1 Frühlingszwiebel  
1 EL Butter  
½ dl Gemüsebouillon  
2 EL Rahm  
4 Eigelb  
2 Eiweiss  
ca. 1 TL Sonnenblumenöl

## Zubereitung

1 Morcheln 20min. einweichen in lauwarmen Wasser. Herausnehmen und unter fließendem kaltem Wasser abspülen. Morcheln in feine Ringe, die Frühlingszwiebel in feine Streifen schneiden. Butter in einer weiten Bratpfanne schmelzen. Morcheln und Zwiebeln darin andünsten. Mit Bouillon ablösche und 2min. köcheln lassen. Mit Salz würzen. Beiseite stellen

2 Eigelb und Rahm verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiss steif schlagen und darunter heben. Pro Omelette in einer beschichteten Bratpfanne von ca. 18 cm Durchmesser wenig Öl erhitzen. Je eine Hälfte der Eimasse hineingießen und durch leichtes Schwenken in den Pfannen verteilen. Morcheln darüber streuen. Eimasse bei mittlerer Hitze garen, bis sie leicht gestockt ist. Omeletten auf vorgewärmte Teller gleiten lassen und darüber einmal falten. Sofort servieren.