



## Vorspeise

### Morchelomelette mit Frühlingszwiebeln

Zutaten für 4 Personen:

- 10 g Morcheln (trocken) od. 4 Morcheln frisch
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Butter
- 1 dl Gemüsebouillon
- 4 Eigelb
- 4 EL Rahm
- 4 Eiweiss
- 2 TL Sonnenblumenöl (geschmacksneutral)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung

Zubereitungszeit ca. 10 - 15 min.

- 1** Morcheln einweichen, mit kaltem Wasser gut abspülen,  
in feine Ringe schneiden  
Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden  
Butter in einer weiten Pfanne schmelzen, Morcheln und Zwiebeln darin  
andünsten  
Mit Bouillon ablöschen, 2 min. köcheln lassen, beiseite stellen.
- 2** Eigelb und Rahm verquirlen, Salz und Pfeffer würzen.  
Eiweiss schlagen und darunterheben.  
Pro Omelett in einer Pfanne von ca. 18 cm wenig Öl erhitzen  
Eimasse hineingeben und durch leichtes Schwenken in der Pfanne  
verteilen  
Morcheln darüber und bei mittlerer Hitze garen bis die Eimasse gestockt ist.  
Omelett auf vorgewärmte Teller gleiten lassen, falten und sofort servieren.