



BeO-Kochtipps

Kartoffelomeletten mit Pilzfüllung

Für 4 Personen

Zutaten

300 g	Kartoffeln
150 g	Mehl
2 dl	Milch
4	Eier
1	Lauchstange
1 El	Bratbutter
300 g	Champignons
1	Tomate
1 El	Cognac
180 g	Sauerrahm
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und im Salzwasser weichkochen, abtropfen lassen.

Mehl mit der Milch verrühren, verklopfte Eier und Salz beifügen, Kartoffeln pürieren und untermischen, etwa 15 Minuten ruhen lassen. In wenig heisser Butter 8 Omeletten backen, warmstellen.

Für die Füllung Lauch in Ringe schneiden und in der heissen Butter andünsten, Pilze in Scheiben schneiden und mitdünsten, Tomate in Würfel schneiden und ebenfalls dazugeben, Cognac und Rahm unterrühren und 2-3 Min. köcheln lassen mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung auf den Omeletten verteilen, aufrollen und sofort servieren.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Küche

