



Hokkaido-Omelette

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

500 g Hokkaido

2 Stielen Salbei

150 g Champignons

4 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

8 Eier

Salz und Pfeffer

und

schälen und fein hacken.

waschen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Blätter von fein hacken.

putzen und vierteln.

in einer Pfanne erhitzen. Hokkaido hinzufügen und 4-5 Min. anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und glasig dünsten. Pilze zufügen und mit

würzen. Nach weiteren 2 Min. Salbei zugeben.

mit

verquirlen und ebenfalls hinzufügen. Bei mittlerer Hitze 3-4 Min. stocken lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 10 Min. backen.

Biolandhof Avena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-avena.de

www.biolandhof-avena.de