

Champignon-Omelette mit Walnüssen

Zutaten	(für 2 Personen)
200 g	Champignons oder Pilze der Saison
1	rote Zwiebel
1 EL	Ghee
4	Eier
1 Handvoll	gehackte Walnüsse
	Etwas gehackte Petersilie oder Schnittlauch
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Pilze in Scheiben schneiden, die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Das Ghee in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit den Pilzen darin bei mittlerer Hitze dünsten.
3. Die Eier verquirlen, in die Pfanne geben und stocken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Mit den Walnüssen und Kräutern bestreuen und servieren.

Guten Appetit!