

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

NUDELOMELETTES MIT CHAMPIGNONS UND FILETSPITZEN

Zutaten:

4 l Salzwasser
1 EL Öl
300 g Bandnudeln
6 Deutsche Frisch-Eier
1/2 TL Salz
1 Msp. weißer Pfeffer
je 1 EL frisch feingehackte Petersilie und Basilikum
6 EL Sahne
6 EL Milch
4 EL Butter
250 g Champignons, geputzt
100 g Emmentaler
400 g Rinderfilet
30 g Butter
1/2 TL Salz, 1 TL grüner Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie
1/8 l saure Sahne

Zubereitung:

Das Salzwasser zum Kochen bringen und das Öl hinzufügen. Die Nudeln darin bissfest kochen, dann abtropfen lassen.

Eier mit Salz, Pfeffer, Kräutern, Sahne und Milch verrühren. 2 Eßlöffel Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Hälfte der Nudeln und der in Scheiben geschnittenen Champignons hineingeben und goldbraun braten.

Die Hälfte der Eimasse und des Emmentalers darübergaben. Omelette in ca. 5 Minuten stocken lassen, aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 50°C warmstellen. Die restliche Butter in die Pfanne geben und das zweite Omelette ebenso backen und warmstellen.

Das in hauchdünne Scheiben geschnittene Filet in der restlichen Butter unter Rühren 3-4 Min. braten, mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie zufügen und die saure Sahne angießen. Weitere 2-3 Minuten garen. Auf den Omelettes servieren.

Port. 3600 kJ/860 kcal.