Spanisches Omelette mit Spinat, Pilzen und DŽIUGAS®



Zutaten

ein wenig	Öl
1	Zwiebel
6	Pilze
70 g	Spinat
Prise	Salz
Prise	Pfeffer
3	Eier
2 Zehen	Knoblauch
4 Stängel	Petersilie
1 l	Wasser
40 g	geriebener DŽIUGAS

Zubereitung

Zwiebel klein hacken, in eine Pfanne geben und glasig braten.

Die Pilze hacken, in die Pfanne geben und braten, bis sie weich sind. Spinat hinzufügen, die Hitze erhöhen und die Pfanne abdecken, um den Spinat zu garen (2-3 Minuten).

Eier in eine Schüssel schlagen, Knoblauchzehen zerdrücken, die gehackte Petersilie sowie einen Esslöffel Wasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann alles gut verquirlen. Eimasse in die Pfanne geben, mit einem Deckel abdecken und braten, bis das Omelette ausgehärtet ist. Dann den Käse darüber geben, wieder abdecken und noch einige Minuten braten, bis der Käse schmilzt.

Kann sowohl warm als auch kalt serviert werden. Guten Appetit!