Omeletten mit Austernpilzen, Chinakohl und Peperoni

Getrocknete Austernpilze scheinen nicht sehr begehrt zu sein. Zweimal habe ich sie in letzter Zeit gekauft, beide Male fand ich sie in einem Körbchen mit "Auslaufprodukten". Klar, sie schmecken nicht so intensiv wie getrocknete Morchel oder Steinpilze. Und doch, eingeweicht und gekocht offenbaren sie eines feines, aber unüberschmeckbares Aroma, das typischerweise an Kalbfleisch erinnert. Zusammen mit Chinakohl, Peperoni und Quark geben sie eine feine Omelettenfüllung.

Zutaten (2 Portionen)

Omelettenteig von da (2/3 des Rezeptes)

20g	getrocknete Austernpilze
1	kleine Zwiebel
150g	Chinakohl
1/4	rote Peperoni
150g	Magerquark
4-5	Zweige frischer Thymian
1/2Tl	Maizena
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Austernpilze 4 Stunden in lauwarmen Wasser einweichen.

Wasser abgiessen und auffangen, Pilze abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Chinakohl halbieren und in feine Streiefen schneiden. Peperoni in ca. 5mm grosse Würfelchen schneiden. Zwiebel hacken. Thymianblättchen von den Stengeln zupfen.

Zwiebel in Bratbutter ca. 5 Minuten langsam anziehen. Pilzen und Peperoni zugeben und ca. 2-3 Minuten mitdünsten. Chinakohl und Thymian zugeben, 2-3 Schlucke Einweichwasser zugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Maizena in etwas Einweichwasser einrühren und zugeben. 2-3 Minuten köcheln lassen. Magerquark zugeben und gut vermischen. Zugedeckt warm halten bis die Omeletten gebacken sind.

Omletten auf warmen Tellern auslegen, die Hälfte mit der Füllung belegen und zuklappen.