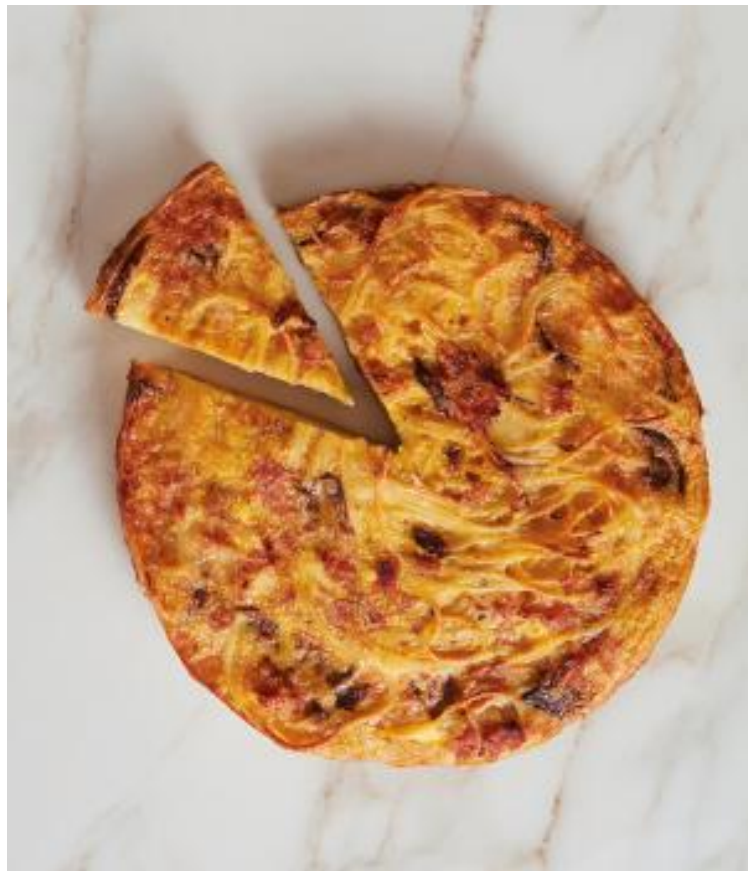


## PASTA-OMELETTE MIT STEINPILZEN



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz, Pfeffer Petersilie und geriebenem Parmesan vermischen. Die Spaghetti bissfest garen, mit nativem Olivenöl extra beträufeln und lauwarm in das vorbereitete Eigemisch geben. In einer 28-30 cm großen Pfanne zwei EL natives Olivenöl extra erhitzen, und die Hälfte der Spaghetti im heißen Öl verteilen. Mit dem Käse „Bruschetta Mia“, den Schinkenscheiben und den gut abgetropften Steinpilzen belegen. Die restlichen Spaghetti darüber schichten. Zudecken und bei kleiner Hitze garen. Nach 10 Minuten kontrollieren: Sobald sich auf der Unterseite des Omeletts eine Kruste bildet, wird es gewendet. Weiter bei kleiner Hitze garen, aber ohne Deckel, damit das Omelett schön knusprig wird. Fertig gegart auf einem Servierteller anrichten. Das Pastaomelette schmeckt sowohl kalt als auch warm wunderbar.

### Menù-Zutaten

100 g Funghi porcini “Il Boschetto” a fette trifolati - G61

120 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

30 g Olio extravergine di oliva - EKC

### Zutaten

Salz und Pfeffer

frische gehackte Petersilie

100 g gekochter Schinken in Scheiben

100 g geriebener Parmesan

6 Eier

300 g bissfest gekochte Spaghetti