Pilzomelett
'Iddscha ma' Futr

Ein syrisches Pilzomelett, auch bekannt als 'Iddscha ma' Futr', ist ein köstliches und herzhaftes Gericht. Es kombiniert die erdigen Aromen von Pilzen mit den fluffigen und leicht würzigen Noten des Omeletts. Typischerweise werden frische Kräuter wie Minze, Petersilie oder Koriander hinzugefügt, was dem Gericht eine frische und aromatische Note verleiht.

Herkunft: Syrien
Kategorie: Vorspeisen, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Champignons
4 Ei(er)
100 g Weizenmehl
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
1 Bund Minze

Vorbereitung
Die Pilze putzen, waschen und trocken tupfen. In feine Stücke schneiden. Das Mehl in eine große Schüssel geben. Nacheinander die Eier hineingleiten lassen und verrühren. Die Minze fein hacken, und in die Schüssel geben. Alles gut durchrühren.

Zubereitung
2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin unter Rühren 7 Minuten anbraten. Die Pilze aus der Pfanne heben, kurz abkühlen lassen und unter den Teig mischen. In einer Pfanne pro Backvorgang 1 TL Öl erhitzen. Mit einem Schöpflöffel etwas Teig hineingießen, glatt streichen und so lange warten, bis der Boden fest und leicht gebräunt ist. Wenden und die andere Seite fertig backen. Heiß servieren.

© 2026 coquina.de