



Omelett mit Brokkoli

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Brokkoli	1 St.
Eier	8 St.
Pfeffer, schwarz	
Butter	2 EL
Roggenbrot	4 Scheiben

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, große Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 1 l Salzwasser aufkochen. Brokkoli waschen und ca. 1 cm große Röschen abbrechen. Brokkoli im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. garen und abgießen. In einer Schüssel Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen.

2. Für jedes Omelett je 1 Esslöffel Butter in einer Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Die Hälfte des Brokkolis in der Pfanne verteilen, die gleiche Menge Eimasse darübergießen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. stocken lassen. Wenden und nochmals ca. 3 Min. backen. Auf diese Weise auch das andere Omelett ausbacken. Omelett portionieren, auf Tellern verteilen und mit Brot servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	398 kcal		
Kohlenhydrate	38 g	Ballaststoffe	7 g
Eiweiß	22 g	Fette	18 g