



Omelett mit Zucchini

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Zucchini	2 St.
Öl	2 EL
Eier	12 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Petersilie, frisch	20 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Zucchini waschen, Enden entfernen und fein würfeln.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und vorbereitetes Gemüse darin unter gelegentlichem Schwenken ca. 6–8 Min. anbraten.
3. In der Zwischenzeit in einer Schüssel Eier aufschlagen, salzen und pfeffern. Eimasse zum Gemüse geben und auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 10–12 Min. stocken lassen.
4. Fertiges Omelett portionieren, auf Teller verteilen und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	325 kcal		
Kohlenhydrate	14 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	23 g	Fette	20 g